

# *AGRITURISMO IRIDE*

## *Il menù del mese di Ottobre*

### **Antipasti (starter,vorspeisen,entrèees) € 6,00**

- Affettati misti locali con acciughe in salsa verde  
(mixture of typical salami with green sauce anchovies)  
Battuto al coltello di coscia di Fassone all'albese  
(row knife-chopped veal muscle in Alba style)  
Vitello tonnato alla piemontese  
(classical boiled and sliced meat from veal with tuna fish sauce)  
Tortino croccante di verdure con bagna caòda leggera  
(crunchy vegetables roasted pie with bagna caòda light sauce)  
Terrina di trota di montagna con vellutata tiepida ai porri  
(cold mousse from trote filet served with leechs cream)  
Flan di porcini con fonduta di Grana Padano d.o.p.  
(egg flan mushroom flavoured with Grana Padano fonduecheese creme)

### **Primi piatti (risotto and egg pasta dishes) € 7,00**

- Ravioli del plin di vitello al burro e salvia  
(homemade meat farcied pasta"plin" with butter and sage sauce)  
Gnocchetti di castagne saltati in padella con porri di Cervere e salsiccia  
(castaniien gnocchis served with leechs and sausage ragout)  
"Tajarin"all'uovo tradizionali al ragù di vitello  
(classical egg noodles pasta with meat sauce ragù)  
Risotto al tartufo nero  
(black trouffle risotto) (€ 8,00)

### **Secondi piatti (maindishes) €10,00**

- Stinchetto di maiale in salsa aromatizzata al miele e spezie  
(Roasted pork muscle in honey flavoured sauce)  
Coniglio langarolo stufato con peperoni,pesto di menta e ginepro  
(Classical piemontese rabbit stewed withpaprika,flavoured oil with black olive gineprus and mint taste)  
Fiocco di vitello brasato al Barolo  
(classical red wine stewed veal muscle Piemonte style)  
Costatina di sanato da latte alle erbe fini  
(Young Veal steak light cookedaromatic herbs fllavoured) € 12,00

### **Dessert € 6,00**

- Bonet alla langarola con caramello al Nebbiolo d'Alba  
(typical Langa macaroon pudding served with Nebbiolo caramel)  
Mousse di torrone d'Alba con biscotto allo zenzero  
(Torrone d'Alba mousse dessert flavoured with ginger biscuit)  
Parfait di zabaione, pere caramellate e fondente  
(parfait zabayone cream flavoured withpeaches and dark chocolate sauce)  
Tortino al cioccolato e crema di spezie  
(Choco sufflè and spiced sauce)  
Sorbetti del giorno  
(daily sorbetto)

### **Tagliere misto affettati € 10 Tagliere misto formaggi € 10**

#### **Menu turistico € 24**

(3 antipasti,1 primo ,1 secondo.1 dessert)

#### **Menu degustazione € 28**

(4 antipasti, 2 primi,1 secondo,1 dessert)  
Acqua pane coperto e caffè son inclusi nel menù.

(Coperto e servizio €1,50 )