

Tartufo Bianco d'Alba
White Truffle from Alba
Stagione 2022
Season 2022

Una porzione (grattata) peso Gr. 5
Prezzo Euro 35.00

One Portion 5 Gr.
Price Euro 35.00

Alcuni piatti raccomandati..
Some of our recommended dishes

Tajarin tagliati a mano al burro (Euro 14.00 + Tartufo)
Handmade tagliatelle with butter (Eur 14.00+ Truffle)

Uovo pochè con fonduta di Raschera (Euro 16.00 + Tartufo)
Poached egg with Raschera cheese fondue (Eur 16.00+ Truffle)

Battuta di Fassone (Euro 18.00 + Tartufo)
Veal "Fassone" Tartare (Eur 18.00+ Truffle)

Ravioli del plin di carne/ alla zucca (Euro 18.00 + Tartufo)
Plin pasta stuffed with meat/ pumpkin (Eur 18.00+ Truffle)

MODA

RISTORANTE
LOUNGE WINE
VENUE

MONFORTE D'ALBA

Antipasti *Appetizer*

Battuta di Fassona, uovo di quaglia e nocciola tostata. 3,7,13
“ Fassona” Veal tartare with quail egg and roasted hazelnut.
€ 18

Uovo poche', fonduta di Raschera 3,7
Poached egg, Raschera cheese fondue
€ 16

Carpaccio di Cappesante
con mango e salsa di soya allo zenzero* 6,14
*Scallops carpaccio with
mango and soya sauce aromatized with ginger*
€ 20

Vitello tonnato rosa con salsa alla vecchia maniera 3,4
Traditional Veal sliced with tuna sauce
€ 18

Tonno di Coniglio Grigio di Carmagnola “ alla nostra maniera”
in oliocottura con i suoi aromi e salsa tartara 3
Rabbit 'tuna style', cooked in aromatized oil and tartar sauce
€ 18

*In caso di allergie, intolleranze, alimentazioni restrittive
siete pregati di comunicarlo in maniera tempestiva allo staff.
in case of allergies, intolerances, restrictive feeds, please notify the staff in a timely manner.*

MODA

RISTORANTE
LOUNGE WINE
VENUE

MONFORTE D'ALBA

Primi Piatti

Pasta

Ravioli del Plin tradizionali ai tre arrosti con burro e salvia ^{1,3,7}

Traditional Ravioli stuffed with meat, with butter and sage

€ 18

Tajarin tagliati a mano al ragu classico *^{1,3,7}

Handmade tagliatelle with veal ragu

€ 18

Ravioli del plin ripieni di Zucca

con crema di robiola di Roccaverano. ^{1,3,7}

Traditional ravioli stuffed with pumpkin, with goat cheese cream

€ 18

Spaghetti di Kamut Felicetti

con tartare di Gambero Rosso e la sua bisque. ^{1,2}

Kamut spaghetti with bisque and red prawn tartare

€ 20

MODA

RISTORANTE
LOUNGE WINE
VENUE

MONFORTE D'ALBA

Secondi piatti *Main Courses*

Polpo arrostito e crema di Piattella Canavesana. 4
Roasted octopus with white beans cream
€ 25

Guancia di Vitello brasata al Barolo. 8,10
Veal cheek braised in Barolo wine
€ 25

Costolette di Agnello cotte a bassa temperatura 9
Ribs of Lamb slow cooked
€ 25

Filetto di Fassona arrostito.
Veal "Fassona" Fillet roasted
€ 25

Selezione di formaggi tipici piemontesi,
composta e miele d'acacia. 7,10,13
*Selection of traditional Piemonte cheeses,
served with honey and compote*
€ 18

*Tutti i nostri secondi sono accompagnati da un contorno di stagione.
the dishes are accompanied by seasonal vegetables.*

**Materie prime acquistate fresche oppure surgelate, lavorate nella nostra cucina, sottoposte ad abbattimento di temperatura a -18C*

MODA

RISTORANTE
LOUNGE WINE
VENUE

MONFORTE D'ALBA

Dessert

Semifreddo al lampone e vaniglia Bourbon 3,7

Vanilla and raspberry semifreddo

€ 10

Torta di Nocciole Tonda Gentile con parfait allo zabajone
e pera cotta nel vino^{3,7,13}

Hazelnuts cake with cold eggnog parfait and pear cooked in red wine

€ 10

Tiramisu', gelato al fiordilatte , sable' al cacao 3,7

Tiramisu, fiordilatte icecream, cocoa biscuit

€ 10

Monte Bianco

meringa, marron glace' e scaglie di cioccolato 3,7

'Mont Blanc' dessert

with meringue, whipped cream, marron glace' and chocolate

€ 10

Gelato alla nocciola tonda Gentile delle Langhe 7

Sorbetto alla frutta

€ 8

Accompagnando il Dessert:..Wine to accompany the dessert

Barone Montalto – Passito di Noto € 6 Moscato d'Asti – Aquesi € 5

Vermouth Rosso € 6 Barolo Chinato € 6

Coperto a persona € 3,50 Service charge by person € 3,50

Acqua 0,75Lt 3,00 caffè € 2,50

Registro allergeni

| NUMERO | SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE | TITOLO SINTETICO |
|--------|--|--------------------|
| 1 | Cereali contenenti glutine (cioe' GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; - Malto destrine a base di grano; - Sciroppi di glucosio a base di orzo; - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. | Glutine |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei | Crostacei |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari) | Uova |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. | Pesce |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi | Arachidi |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia, tranne: - olio e grasso di soia raffinato; - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia. | Soia |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; - latticolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato). | Latte |
| 8 | Sedano e prodotti a base di sedano | Sedano |
| 9 | Senape e prodotti a base di senape | Senape |
| 10 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti | Anidride solforosa |
| 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Sesamo |
| 12 | Lupini e prodotti a base di lupini | Lupini |
| 13 | Frutta a guscio vale a dire: - MANDORLE (<i>Amigdalus communis</i> L.), NOCCIOLE (<i>Corylus avellana</i>), NOCI (<i>Juglans regia</i>), NOCI DI ACAGIU' (<i>Anacardium occidentale</i>), NOCI DI PECAN [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], NOCI DEL BRASILE (<i>Bertholletia excelsa</i>), PISTACCHI (<i>Pistacia vera</i>), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (<i>Macadamia ternifoliae</i>) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola | Frutta a guscio |
| 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi | Molluschi |