

Terra

*la carta
À la carte menu*

TRA VIGNE E CUCINA

Crostatina con scarola saltata, olive, uvetta e pinoli

Battuta di fassona piemontese con mostarda di pomodori e salsa tonnata

in abbinamento

Cunctator - Jan Negri

Fettuccine artigianali al burro e porcini arrosto

in abbinamento

Illuminato - Jan Negri

Cinghiale brasato al cesanese, funghi di stagione e morbido di patate rosse al tartufo

in abbinamento

Piglio - Cesanese del Piglio Docg - Jan Negri

Selezione di formaggi

**Primo sale artigianale Azienda Agricola "Mortari", Pecorino stagionato "Fiocco del Terminillo",
Gorgonzola "Casa Leonardi", Blu di grotta latte di capra "Botalla"
serviti con confettura o mostarda di nostra produzione**

in abbinamento

Barbera d'Alba Doc - Serradenari

Biscotteria secca di nostra produzione

in abbinamento

Zibibbo - Frazzitta

€ 100,00 a persona

Il menu è da intendersi per l'intero tavolo





la carta
À la carte menu

BETWEEN VINEYARDS AND CUISINE

Savory Tartlet with Sautéed Escarole, Olives, Raisins and Pine Nuts

Piedmontese Fassona beef tartare with tomato mostarda and tuna sauce
paired with
Cunctator - Jan Negri

Artisanal Fettuccine with butter and roasted porcini mushrooms
paired with
Illuminato - Jan Negri

Cesanese-braised wild boar with seasonal mushrooms and red potato purée with truf
paired with
Piglio - Cesanese del Piglio Docg - Jan Negri

Cheese selection

**Artisan Primo Sale cheese from “Azienda Agricola Mortari”,
Aged Pecorino “Fiocco del Terminillo”, Gorgonzola “Casa Leonardi”,
Cave-Aged Goat’s Milk blue cheese “Botalla”**

Served with our own homemade jam or traditional mostarda
paired with
Barbera d’Alba Doc - Serradenari

Our homemade dry pastry selection
paired with
Zibibbo - Frazzitta

€ 100,00 per person

This tasting menu is intended for the entire table

