

RISTORANTE BELLAVISTA

Battuta di Fassona e bagnetto verde <i>Veal tartare with parsley sauce</i>	12 €
Il vitello con salsa tonnata e capperi <i>Cold veal roast with tuna sauce and capers</i>	11 €
Uovo croccante su crema di erbe <i>Crispy egg on puréed baby chard</i>	9 €
Cipolla ripiena di carne <i>Meat-stuffed baked onion</i>	11 €
Tris della tradizione: battuta, vitello e cipolla <i>Three traditional appetisers: tartare, cold veal roast and stuffed onion</i>	15 €
Tajarin al ragù di salsiccia <i>Fresh tagliolini with sausage ragout</i>	12 €
Plin ai tre arrosti al burro e nocciola <i>Roast-stuffed thumb-sized ravioli with butter and hazelnuts</i>	13 €
Risotto alla piemontese e riduzione al vino rosso <i>Piedmontese-style risotto with red wine sauce</i>	13 €
Le chioccioline di Cherasco in crosta di mais <i>Snails in a cornmeal crust</i>	18 €
Cubo di Fassona su crema al blu <i>Pink veal steak with blue cheese sauce</i>	17 €
Faraona stufata alle nocciole <i>Braised guinea fowl with hazelnuts</i>	14 €
Coniglio ai peperoni <i>Rabbit with bell peppers</i>	14 €
Formaggi, miele, cugnà <i>Cheese selection, honey, grape must sauce</i>	12 €
Bunet della tradizione <i>Chocolate amaretto pudding</i>	6 €
Bavarese al caffè <i>Coffee bavarese</i>	6 €
Panna cotta ai frutti rossi <i>Panna cotta with berries</i>	6 €
Semifreddo allo zabaione con salsa al cioccolato <i>Zabaione semifreddo with chocolate sauce</i>	6 €
Cuore morbido al fondente con salsa alla vaniglia <i>Self-saucing pudding with vanilla sauce</i>	6 €



MENU' BELLAVISTA

Il vitello con salsa tonnata e capperi
Cold veal roast with tuna sauce and capers

Uovo croccante su crema di erbe
Crispy egg on puréed baby chard

Tajarin al ragù di salsiccia
Fresh tagliolini with sausage ragout

Faraona stufata alla nocciola
Braised guinea fowl with hazelnuts

Bunet della tradizione con panna
Chocolate amaretto pudding

35,00

L'AUTUNNO NEL PIATTO

Battuta di Fassona al tartufo nero <i>Veal tartare with black truffle</i>	18 €
Uovo al padellino al tartufo nero <i>Fried egg with black truffle</i>	10 €
Tajarin al tartufo nero <i>Tajarin with black truffle</i>	14 €
Risotto ai funghi porcini <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	14 €
Ravioli verdi ricotta e porcini <i>Green ravioli with ricotta and porcini mushrooms</i>	13 €
Funghi fritti <i>Fried mushrooms</i>	14 €



HOTEL & RISTORANTE
BOSSOLASCO-ALTALANGA