



DAL 2005, L'ORMAI PLURIENNALE RICERCA NELL'ORTO  
MI HA NATURALMENTE GUIDATO VERSO UN CAMBIAMENTO  
ALLO STESSO TEMPO SEMPLICE E CORAGGIOSO:  
PROPORRE UN'OFFERTA PIÙ CHE MAI TESA ALL'UTILIZZO  
DI PRODOTTI STAGIONALI PROVENIENTI  
DALLE NOSTRE SERRE E DAI NOSTRI ORTI  
COLTIVATI IN METODO BIOLOGICO E BIODINAMICO.  
QUESTO MENU VUOLE RACCONTARE, SENZA RETORICA,  
L'IMPEGNO DEI MIEI COLTIVATORI,  
ALLEVATORI E DELLA MIA CUCINA,  
IMPEGNO CHE SI ESPRIME IN UN FELICE CONNUBIO  
DI CREATIVITÀ, RICERCA CONTINUA,  
MATERIE PRIME D'ECCELLENZA  
E, SOPRATTUTTO, TERRITORIO.

Nel rispetto della privacy, vi preghiamo di disattivare la suoneria dei telefoni cellulari.

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04). I prodotti contrassegnati con un \* sono surgelati: i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°C, la rapidità di raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore.

Vi ricordiamo che non è consentito fumare a norma della legge 16 gennaio 2003 n.°3 art 51.





# PIAZZA DUOMO

## VIAGGIO - CRIPPA XXI

L'INIZIO  
ANTIPASTO PIEMONTESE

LA COSTA  
CAPRICCIO\*

IL MEDITERRANEO  
GAMBERO\* E CILIEGIA

LA FRANCIA  
FASSONA ALLA ROSSINI

IL MESSICO  
MERLUZZO\*

I PROFUMI DEL SUD  
RISOTTO AL LIMONE BRUCIATO

IL BOSCO  
CAPRIOLO

LA FINE...  
...DEL VIAGGIO

€270





## VORREI...

DUE PIATTI A SORPRESA € 60

INSALATA 21...31...41...51... € 40

SELEZIONE DI FORMAGGI €30

## GLI ABBINAMENTI

100% PIEMONTE € 180

#WINE(FREE)STYLE €190

RARITIES SELECTION €800





LA NOSTRA CONTINUA RICERCA, LA VITA NELLE LANGHE E  
LA STORIA DEL BAROLO, CI HANNO PORTATI FINO ALLA CORTE DEI SAVOIA DOVE  
GIOVANNI VIALARDI, CUOCO DELLA CASA REALE, PROPONEVA GIÀ NEL CORSO  
DELL'800 DIVERSI MENU ABBINATI AL RE DEI VINI.

IL NOSTRO INTENTO NON È QUELLO DI RIPORTARE ALLA MEMORIA I GUSTI E I VINI  
DELL'EPOCA, ENTRAMBI LONTANI DA QUELLI DI OGGI, MA DI LEGARE  
LA NOSTRA CUCINA AL BAROLO STESSO, ATTRAVERSO UNA NUOVA DIMENSIONE  
CHE VUOLE DIMOSTRARE LE POTENZIALITÀ DEL VITIGNO E  
LE SUE SFACETTATURE.





# PIAZZA DUOMO

## BAROLO

L'INIZIO

INSALATA VIGNAIOLA

L'ALBESE

LUMACHE E POLENTA

RISOTTO ALL'AGLIO ORSINO

FUNGO CARDONCELLO

VACCA PODOLICA

CROCCANTE DI SEMI DI ZUCCA E MALGHESINO

VACHERIN DI FRAGOLE

BISCOTTO CAVOUR & ZABAIONE

€500

(ABBINAMENTO VINO INCLUSO)





## E ANCORA...

...UN GIRO DI GIOSTRA  
UN PIATTO E UN CALICE DI BAROLO € 60

## L'ABBINAMENTO

UN PERCORSO DI SEI CALICI  
ALLA SCOPERTA  
DELLE MOLTEPLICI SFACCETTATURE DEL BAROLO  
ATTRAVERSO LE PECULIARITÀ DEI SINGOLI  
COMUNI, FILOSOFIE E STILI DIFFERENTI

