

Ristorante Trattoria della Posta di Monforte d'Alba

Il Menù della Tradizione

*La carne cruda battuta al coltello con tondo di Macra
Il peperone cotto al forno con crema di tonno, acciughe, uova
La cipolla ripiena di toma di Murazzano e Salsiccia di Bra cotta al forno
I tajarin al ragù di carne
Lo stinco di vitello al vino Barolo
La panna cotta con zucchero caramellato
Euro 45,00*

La carta

Gli antipasti

*La carne cruda battuta al coltello con tondo di Macra
Il torcione di fegato grasso d'oca con gelatina al Moscato
Il peperone cotto al forno con crema di tonno, acciughe, uova
L'insalatina tiepida di capponi di Merozzo
La cipolla ripiena di toma di Murazzano e Salsiccia di Bra cotta al forno
La piccola "Bagna Caoda" con verdure
L'uovo in camicia con fonduta di toma d'Elva*

I primi piatti

*I tajarin al ragù di carne
Gli gnocchi di patate con fonduta di toma d'Elva
Gli agnolotti del Plin al burro fuso
I ravioli verdi di caprino con salsiccia di Bra e porri
La minestra di verdure*

I secondi piatti

*Lo stinco di vitello al vino Barolo
L'agnello da latte al forno con timo e maggiorana
Il cosciotto d'oca ripieno del suo fegato grasso
Il coniglio nostrano cotto nel lardo con le erbette
La tagliata di scamone di vitello
Il pesce di mare fritto in Langa
Selezione di formaggi D.O.P. piemontesi*

*Ristorante Trattoria della Posta
di Monforte d'Alba*

I dolci

*La mousse ai tre cioccolati Gobino
con salsa al barolo chinato Cappellano*

La panna cotta con zucchero caramellato

*Il dolce di nonna Filde
(bunet, torta di nocciole, gelato al caffè,
pera madernassa cotta nel vino)*

*La sfogliatina calda di mele renette
con salsa di mele e Calvados*

*La cialda di meringa con panna
e castagne (fragole fresche in stagione)*

*Il cestino ai piccoli frutti con gelato allo yogurt
e salsa di frutti rossi (in stagione)*

I nostri sorbetti