

# *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*