



CASCINA ALBERTA

Truffle Menu

ANTIPASTI:

Carne cruda di Fassona battuta al coltello
Knife-Chopped Fassona raw meat

Fonduta Patate e Porri e uova di Quaglia
Fondue with Potatoes, Leeks, and Quail Eggs

Insalata Bergera con uovo morbido
Bergera Salad with Soft-Boiled Egg

PRIMI

Tajarin al Burro
Tajarin with Butter

Ravioli del Plin Ripieni di Fonduta
Plin Ravioli Filled with Fondue

Ravioli del plin alle tre carni
Three Meat Ravioli del Plin

SECONDI

Stinco di Fassona stracotto al nebbiolo millefoglie di patate
Fassona veal shank stewed with Nebbiolo and Potato
Millefeuille

Faraona al Riesling e patate
Guinea fowl stewed Riesling and potatoes Millefeuille

2 portate + dessert: € 30,00 a persona

3 portate + dessert: € 45,00 a persona

KIDS MENU

Plin + Ice Cream or Milanese Cutlet + Ice Cream
€ 15,00

DESSERT

Formaggi Borgo Affinatori
Cheese plate Borgo Affinatori Selection
Semifreddo alle Nocciole/ Hazelnut Semifreddo
Pannacotta

**Tutte le paste i ripieni ed i dolci sono preparati dalla nostra cucina.*

**All pastas, fillings and desserts are prepared by our kitchen.*