



Gli ingredienti di “UNA cucina”

MENU

FUNGHI, PATATE E TARTUFO

Mushrooms, potatoes and truffles

Questo piatto per noi è un'icona regionale. Riesce a racchiudere tre grandi eccellenze piemontesi in un solo boccone. Si può trovare questa combinazione soltanto in due momenti dell'anno, noi prediligiamo quello attaccato alla vendemmia. Qui il sapore del tartufo è più nitido e la dolcezza dei funghi ancora più marcata.

For us, this is one of the region's iconic dishes. It encapsulates three of Piedmont's greatest ingredients in just one bite. You'll find this combination only twice a year: our favourite is the one when the grapes are harvested. The flavour of the truffle shines through more clearly and the sweetness of the mushrooms is even more noticeable.

COME UN RAMEN IN ALTA LANGA

Alta-langa-style ramen

Tagliolini ai 52 rossi d'uovo, brodo di vitello, funghi e tartufo. Cosa dire, il nome fa sorridere ma non vi è reinterpretazione od innovazione. È un gioco di parole che oggi ci aiuta a contestualizzare un piatto povero d'altri tempi che si colloca in questo periodo storico quasi sconosciuto rispetto alla variante asiatica per i non addetti ai lavori. È molto bello, nonché curioso, come alcune usanze siano e restino uguali per tutti.

Tagliolini with 52 egg yolks with veal, mushroom and truffle broth. Its name may seem strange, but this is no reinterpretation or innovation. The name helps us better understand a simple dish from times gone by that is almost unknown to the uninitiated now compared to the Asian version. It's wonderful, not to mention curious, that some traditions are the same for everyone.

SELEZIONE DI FUNGHI DI STAGIONE FRITTI, CREMA DI PORRI E COMPOSTA DI MELE RENETTE

Selection of fried seasonal mushrooms, leek cream and rennet apple compote

Piatto ideale per iniziare una serata e apprezzare il gustoso aroma dei funghi di stagione, arricchito da una leggera crema di porri, perfetta nella sua semplicità, e completato dalla nota dolce della mela renetta. Sprigiona il meglio se accompagnato da un calice di bollicine.

The ideal dish to start an evening with if you want to savour the delightful aroma of seasonal mushrooms, enhanced by a light cream of leeks, perfect in its simplicity, and complemented by the sweet note of rennet apples. Even more wonderful when accompanied by a glass of sparkling wine.

RISTORANTE
CASA SAVOIA

by “UNA cucina”

www.unacucina.it

Vini Consigliati

RECOMMENDED WINES

FUNGHI, PATATE E TARTUFO | RECOMMENDED WINES

VERMENTINO Pian della seta 2021

Un vino morbido fruttato da un lieve sentore floreale, fresco e sapido con una spiccata mineralità che accompagna senza sparire al cospetto del fungo.

A soft fruity wine with a slightly floral, fresh and savoury undertone with a noticeable minerality that persists even in the presence of mushrooms.

BOTTIGLIA | BOTTLE

€ 25

CALICE | GLASS

€ 9

COME UN RAMEN IN ALTA LANGA | ALTA-LANGA-STYLE RAMEN

ROSSO DI MONTEPULCIANO 2021

Prodotto al 90% da uve Prugnolo Gentile, con un sentore di viola e amarena dal colore rosso rubino, da una spiccata eleganza con un suo delicato equilibrio. Buon equilibrio con il fungo grazie alla sua bassa tannicità.

Made with 90% Prugnolo Gentile grapes, with a hint of violet and black cherry with a ruby red colour, it is remarkably elegant and delicately balanced. As it is low in tannins, it is the perfect counterpart to the mushrooms.

BOTTIGLIA | BOTTLE

€ 24

CALICE | GLASS

€ 9

SELEZIONE DI FUNGHI DI STAGIONE FRITTI, CREMA DI PORRI E COMPOSTA DI MELE RENETTE

SELECTION OF FRIED SEASONAL MUSHROOMS, LEEK CREAM AND RENNET APPLE COMPOTE

SILENEO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018

Prodotto da uve prevalentemente Prugnolo Gentile, vino speziato con sentori di ciliegia e frutti di bosco. Una leggera tannicità da un colore rubino splendente. Con le sue caratteristiche accompagna il fungo senza coprire il suo gusto.

Made with mostly Prugnolo Gentile grapes, this is a spicy wine with hints of cherry and forest fruits. It has a slight tannicity with a splendid ruby red colour. Its properties make it the ideal accompaniment to mushrooms without masking their flavour.

BOTTIGLIA | BOTTLE

€ 28

CALICE | GLASS

€ 9

RISTORANTE
CASA SAVOIA

by "UNA cucina"

