

# Black



## Cocktail Vini & Cucina

### La tradizione

Benvenuto della cucina con calice di metodo classico



Battuta di Fassona, Salsiccia di Bra, insalata russa, Vitello tonnato, flan di verdure



Plin della tradizione burro e nocciole in due servizi



Brasato al Nebbiolo



Il Bunet di mia nonna

55

(a persona per l'intero tavolo)

60

(a persona)

### Le verdure

Benvenuto della cucina con calice di metodo classico



L'Uovo 62, crema di patate, gocce di peperone arrosto e toma blu di lanzo



Risotto zucca, toma blu e nocciole



Tomino croccante



Panna cotta al bellini

55

(a persona per l'intero tavolo)

60

(a persona)

## Menù Autunno 2024

### Noi del black

Benvenuto della cucina con calice di metodo classico



Picanha, Tomino e Belga



L'Uovo 62, alla carbonara



Paccheri al ragù di Patanegra



Black Pulled



Gin Tonic

70

(a persona per l'intero tavolo)

77

(a persona)

### Il mare

Benvenuto della cucina con calice di metodo classico



Carpaccio gambero viola



Polpo, zucca, salicornia e burrata



Tagliolino gambero rosso e salicornia



Turbante di branzino e salmone al graten e guazzetto



Tiramisù

75

(a persona per l'intero tavolo)

80

(a persona)

#### Legenda allergeni:

- |                       |                    |                                  |
|-----------------------|--------------------|----------------------------------|
| 1) Cereali e derivati | 6) Soia            | 11) Sesamo                       |
| 2) Crostacei          | 7) Latte           | 12) Anidride solforosa e solfiti |
| 3) Uova               | 8) Frutta a guscio | 13) Lupini                       |
| 4) Pesce              | 9) Sedano          | 14) Molluschi                    |
| 5) Arachidi           | 10) Senape         |                                  |

Tutti i percorsi sono esclusi da sconti e promozioni

In alcuni servizi ci riserviamo di non servire i percorsi per singolo commensale. Il tavolo viene riassegnato dopo 15 minuti dall'ora di prenotazione e si intende a Vs. disposizione per 1 ora 30 minuti dall'ora della prenotazione.

In caso di tavolo incompleto farà fede l'ora di arrivo dell'ultimo commensale per l'applicazione delle sconti, che decadono in caso di ritardo

# Black



Menù Autunno 2024

## Cocktail Vini & Cucina

### Antipasti

- A Spasso in Piemonte** 20  
Insalata russa, Battuta al coltello, vitello tonnato, sformatino di verdure, pralina di Bra  
Allergeni: 3,4,8
- Polpo, zucca, salicornia e burrata** 22  
Polpo piastrato crema di zucca delicia al rosmarino, salicornia e gopce di burrata  
Allergeni: 4,7
- Uovo 62, alla 'carbonara'** 18  
Uovo a 62°, crema di patate, guancialesse essiccato e pecorino romano  
Allergeni: 3,7
- La Picanha, il tomino e la belga** 20  
Rostbeef di picanha d'Angus, mousse di tomino e indivia belga saltata  
Allergeni: 7
- Tartare di tonno alla mediterranea** 20  
Tartare di tonno pinna gialla frozen, Pomodorini, capperi e olive, crumble al wasabi e furitake  
Allergeni: 2
- Tonno e vitello alla piemontese** 20  
Tonno pinne gialle frozen scottato, fomndo bruno, salsa capperi acciughe Uovo sodo e senape Accompagnato da vitello tonnato tradizionale  
Allergeni: 3,4,10,11
- Carpaccio di gambero viola** 24  
Gambero viola del mediterraneo, crema di burrata gocce di bisque  
Allergeni: 2,7
- Tomino croccante piselli e verdure** 15  
Tomino fresco in doppia panatura al panko, leggera frittura, crema piselli e verdure saltate  
Allergeni: 1,3,7

### Primi

- Acquerello, zucca, blu e nocciola** 18  
Riso carnaroli "Acquerello", zucca delicia arossoto, toma blu di lanzo E granella di nocciole  
Allergeni: 7,8
- Fregula, Bra e verdure** 18  
Fregula sarda risottata, regù di verdure, salsiccia di bra, pecorino Sardo dolce e crema di burrata  
Allergeni: 1,7
- Plin tradizionali Burro e Nocciole e.....** 19  
Plin Classico in due servizi, burro e salvia, granella di nocciole, e sul tovagliolo all'antica  
Allergeni: 1,3,7,8,9
- Tagliolino Gambero rosso e salicornia** 19  
Tagliolino fresco, crudo e cotto di gambero rosso di Mazzara, il loro fondo e salicornia  
Allergeni: 1,2,3,4,7,9
- Pacchero ragù 18 ore patanegra** 18  
Paccheri freschi ragù di costine di Patanegra cotto 18 ore alla Napoletana e zenzero grattugiato fresco  
Allergeni: 1,3,8,9

### Secondi

- Black Pulled alla milanese** 20  
Spalla di maiale speziata cotta 14 ore e sfilacciata, doppia panatura croccante al panko, ketchup home made, maionese al Wasabi e patate al forno  
Allergeni: 1,3,7,9,10
- Turbante di branzino e salmone** 20  
Branzino e salmone gratinati, crema di patate, guazzetto leggero con Datterini capperi e olive  
Allergeni: 4,7
- Brasato al nebbiolo** 20  
Cappello del prete marinato nel nebbiolo e poi brasato CBT, il suo fondo e sformatino di polenta gialla  
Allergeni: 9
- L'anatra, la coscia e le mele** 24  
Coscia d'anatra confit, mele grigliate al caramello salato, riduzione di vino rosso  
Allergeni: 12
- Pancia un giorno e una notte in porchetta** 20  
Pancia di maiale cotta 24 ore farcita con filetto e porchettata, piastrata, Pak-choi al vapore, fondo leggero e sale maldon  
Allergeni: 9
- Tomahawk di Angus** 6,5 /hg  
Grigliata, servita con selezione di sali, e patate al forno  
Allergeni: 7,10,12

### Dolci

- Gin Tonic** 10  
Lingotto alla crema, sablè alle mandorle gel di tonica scorza di lime salsa alle fragole  
Allergeni: 1,3,7,8,12
- Panna cotta al bellini** 7  
Panna alta qualità, vaniglia del Madagascar, salsa al bellini  
Allergeni: 7,12
- Il Bunet di mia nonna e di prima** 10  
Ricetta classica aromatizzata al rhum scuro e caffè..... e prima del cioccolato  
Allergeni: 1, 3, 7, 8
- Brownies, nocciole, crema, arancia** 10  
Brownies alle nocciole, crema inglese al grand marnier gocce di salsa alle arance amare  
Allergeni: 1, 3, 7,8
- Il nostro tiramisù** 10  
Semifreddo alla crema tiramisù classica (mascarpone uovo e marsala), Biscotto di pan di spagna bagnato all'espresso martini, crumble al caffè  
Allergeni: 1, 3, 7
- Coperto** 3,5  
Include una porzione di pane e focaccia per ogni uscita di piatto

Per ragioni organizzative i piatti in condivisione possono non essere gestiti in alcuni servizi.

#### Legenda allergeni:

- |                       |                    |                                  |
|-----------------------|--------------------|----------------------------------|
| 1) Cereali e derivati | 6) Soia            | 11) Sesamo                       |
| 2) Crostacei          | 7) Latte           | 12) Anidride solforosa e solfiti |
| 3) Uova               | 8) Frutta a guscio | 13) Lupini                       |
| 4) Pesce              | 9) Sedano          | 14) Molluschi                    |
| 5) Arachidi           | 10) Senape         |                                  |

#### Tutti i percorsi sono esclusi da scontistiche e promozioni

In alcuni servizi ci riserviamo di non servire i percorsi per singolo commensale. Il tavolo viene riassegnato dopo 15 minuti dall'ora di prenotazione e si intende a Vs. disposizione per 1 ora 30 minuti dall'ora della prenotazione. In caso di tavolo incompleto farà fede l'ora di arrivo dell'ultimo commensale per l'applicazione delle scontistiche, che decadono in caso di ritardo.