

ANTIPASTI

Acciughe del Cantabrico con bagnetto verde e burro ai semi di zucca	13
La cruda di Fassone con fonduta di toma Valsusina, sedano e noci	13
La giardiniera agrodolce piemontese	9
Peperoni gialli e rossi di Carmagnola con salsa alla Bagna Caoda e insalatina di grissini	10
Vitello tonnato alla nostra maniera	12

PRIMI

Gnocchi di zucca, fonduta di Blu e amaretti	14
Risotto alla crema di caldarroste e lardo di Muncalé	15
Tajarin al sugo di arrosto, funghi Porcini e senape delicata	15
Plin di Langa con burro di nocciole tostate	14

SECONDI

Filetto di Trota salmonata in carpione, con carote, cipolle e foglie di sedano	18
Fujot di Bagna Caoda, ortaggi croccanti e uova di quaglia	16
Guancia ^(1*) brasata al Barbera con dadolata di patate arrostiti al rosmarino	18
Coscia d'anatra ^(2*) confit con mele gialle e peperoni del territorio	18

Pane* di Raffaele d'Errico e Servizio 2,5

*per i clienti intolleranti al glutine abbiamo a disposizione prodotti confezionati gluten free

DOLCI

Zabaione al passito con melighe e lamponi	7
Panna cotta con riduzione di Vermouth rosso	7
Sorbetto artigianale ai frutti di bosco con miele croccante	7
Tris di formaggi del territorio con miele e composta dello Chef	12

la nostra filosofia

BUGIANEN è più di un nome: è un modo di essere.
In piemontese significa “non ti muovere” un invito gentile,
antico, che racchiude tutta l'essenza dell'ospitalità.

Non muoverti, perché ci pensiamo noi.
Non muoverti, perché qui il tempo rallenta e il resto del mondo
può aspettare.

Da venticinque anni la nostra famiglia accoglie, ascolta,
cucina e serve con la stessa dedizione di sempre.

Oggi lo fa in un luogo che racconta la storia del Piemonte:
un ristorante dove la tradizione incontra l'eleganza
contemporanea, dove la cucina piemontese diventa
esperienza e ogni ospite si sente a casa.

BUGIANEN è il risultato di un'eredità che si rinnova.
È la nostra promessa: farti stare bene, senza che tu debba
muovere un dito.

Bugia
nen

LA CUCINA PIEMONTESE