

# MENU DEGUSTAZIONE

## ANTIPASTI

TRIS CON

CARNE CRUDA BATTUTA DI VITELLONE PIEMONTESE CITRONETTE  
LEGGERA ALLA SENAPE DOLCE E PARMIGIANO

allergeni: senape, solfiti dell'aceto, latte e derivati

VITELLO TONNATO CON SALSA ALL'ANTICA

allergeni: uovo pastorizzato, sedano, solfiti dell'aceto, pesce

INSALATA RUSSA DI VERDURE FRESCHE

uovo pastorizzato solfiti dell'aceto

FLAN DI ZUCCHINE TROMBETTA DI ALBENGA ROBIOLA DI  
COCCONATO CRUMBLE DI PANE AROMATICO  
E SFOGLIATINE

allergeni :latte vaccino e derivati, sedano, uovo, frumento

## PRIMO A SCELTA

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL RAGU DI VERDURE E PESTO DI  
BASILICO

allergeni: grano, uovo, sedano, frutta secca a guscio

I NOSTRI AGNOLOTTI\* AI TRE ARROSTI AL SUGO DI ARROSTO

allergeni : derivati del latte (parmigiano), frumento, uovo, solfiti del vino

RISOTTO MANTECATO CON CREMA DI MELANZANA E BURRATA  
SALSA DI POMODORINI ESSICATI E BASILICO

allergeni: latte vaccino e derivati, sedano

## SECONDO A SCELTA

TAGLIATA ALLA GRIGLIA DI SOTTOFILETTO DI VITELLONE DI  
RAZZA PIEMONTESE SALE DI MALDON OLIO AL ROSMARINO

GUANCIA DI VITELLA FASSONA BRASATA AL RUCHE' CON  
PURE' DI PATATE

allergeni: solfiti (vino) sedano latte e derivati del pure'

SEIRAS MONTATO POMODORI DELL'ORTO CAPPERI SEMI MISTI  
E ZAATAR

allergeni: sesamo

SECONDO DEL GIORNO

## DOLCE A SCELTA

€ 38 VINI ESCLUSI