

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 SALSIA 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
SALSIA 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