

MENU DEGUASTAZIONE

ANTIPASTI

TRIS CON:

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

allergeni: senape, latte e derivati

VITELLO TONNATO

E

PEPERONE DOLCE ARROSTO CON BATTUTO DI ACCIUGHE CIPOLLINA
E OLIVE

allergeni : pesce, uovo, solfiti dell'aceto

FLAN DI ZUCCA GORGONZOLA E MOSTO COTTO

allergeni :latte vaccino,sedano,uovo,frumento nele sfogliatine a parte

PRIMO A SCELTA

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL RAGU' DI FASSONE

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 AI PORCINI

allergeni: latte vaccino e derivati, sedano, solfiti

SECONDO A SCELTA

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

CONIGLIO NOSTRANO BRASATO AL VINO BIANCO

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

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA

DOLCE A SCELTA

€ 38 VINI ESCLUSI