

# MENU DEGUASTAZIONE

## ANTIPASTI

BIS CON:

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

allergeni: senape, latte e derivati

VITELLO TONNATO

allergeni: pesce uovo solfiti

E

CESTINO DI PASTA FILLO ZUCCA TOMA E MOSTO COTTO

allergeni : frumento, uovo, sedano

FLAN DI CARDO GOBBO DI NIZZA FONDUTA DI CASTELMAGNO CHIPS DI  
TOPINAMBUR

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

## PRIMO A SCELTA

TAGLIOLINI AL RAGU' DI FASSONE E SALSICCIA DI BRA

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 FORMAGGI DI LANGA NOCCIOLE E GELEE  
DI MOSTO DI RUCHE'

allergeni: latte vaccino ovino e caprino e derivati, sedano, solfiti frutta secca a guscio

## SECONDO A SCELTA

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

GUANCIA DI VITELLONE DI RAZZA PIEMONTESE  
BRASATA AL RUCHE' CON CREMOSO DI PATATE AL TIMO

allergeni: solfiti (vino) sedano

secondo del giorno

## DOLCE A SCELTA

€ 38 VINI ESCLUSI