

# MENU DEGUASTAZIONE

## ANTIPASTI

TRIS DI :

CARNE CRUDA BATTUTA DI VITELLONE PIEMONTESE CITRONETTE  
LEGGERA ALLA SENAPE DOLCE E PARMIGIANO  
allergeni:senape,latte

VITELLO TONNATO

&

INSALATA RUSSA

allergeni:pesce uovo solfiti dell aceto

FLAN DI ASPARAGI CASTELMAGNO E ZAFFERANO

&

CARCIOFO SPINOSO DI MENFI GRATINATO

allergeni :sedano,uovo,frumento, latte solfiti del mosto

## PRIMO A SCELTA

TAGLIOLINI AL RAGU' DI FASSONE E SALSICCIA DI BRA

allergeni: frumento,uovo,sedano,solfiti del vino,tracce di latte

I NOSTRI AGNOLOTTI AI TRE ARROSTI AL SUGO DI ARROSTO

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

RISOTTO AGLI ASPARAGI PARMIGIANO TIMO E CUMINO NERO

allergeni: latte vaccino ,sedano

PRIMO DEL GIORNO

## SECONDO A SCELTA

TAGLIATA ALLA GRIGLIA DI SOTTOFILETTO DI VITELLONE DI RAZZA  
PIEMONTESE JUS DI MANZO E SPINACI ALL'EXTRAVERGINE

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

allergeni:solfiti (vino)sedano

FORMAGGI MISTI

SECONDO DEL GIORNO

## DOLCE A SCELTA

€ 40 VINI ESCLUSI