

MENU DEGUSTAZIONE

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

CARNE CRUDA BATTUTA DI VITELLA PIEMONTESE MAIONESE ALLE
NOCCIOLE TRILOBATE E CREMA DI PARMIGIANO

&

VITELLO TONNATO

allergeni : frutta secca a guscio sedano senape latte pesce uovo, solfiti (aceto)frumento

FLAN DI CARCIOFI ASTIGIANI FONDATA DI ROBIOLA ROCCAVERANO
SESAMO DI ISPICA E GRANO SARACENO TOSTATO

allergeni: frumento uovo latte vaccino e caprino sesamo

PRIMO A SCELTA

I NOSTRI AGNOLOTTI MONFERRINI AI TRE ARROSTI
AL SUGO DI ARROSTO

allergeni : sedano uovo frumento latte solfiti (vino)

RISOTTO CARNAROLI CASTELMAGNO DI MONTAGNA NOCCIOLE
TRILOBATE POLLINE E ARANCIA ESSICATA

allergeni: latte vaccino sedano frutta secca a guscio

TAGLIOLINI AL RAGU'DI FASSONE E SALSICCIA DI BRA

allergeni : uovo frumento solfiti (vino)

SECONDO A SCELTA

TAGLIATA DI SOTTOFILETTO VITELLA FASSONA ALLA GRIGLIA

ARROSTO DELLA VENA DI VITELLONE PIEMONTESE
BRASATO AL RUCHE'

allergeni sedano, solfiti (vino)

CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA A VIOGNIER

allergeni :sedano, solfiti (vino)

FORMAGGI MISTI

DOLCE A SCELTA

€ 33 VINI ESCLUSI
inclusi acqua e caffè'