

MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI

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

VITELLO TONNATO

&

INSALATA RUSSA DI VERDURE FRESCHE

allergeni: uovo pastorizzato, sedano, solfiti dell'aceto, pesce

FLAN DI CARCIOFI FONDUTA DI MONTEBORE^e CHIPS DI PATATA
VIOLA AL SESAMO

allergeni :latte vaccino caprino ovino e derivati, sedano, uovo, sesamo

PRIMO A SCELTA

TAGLIOLINI FATTI A MANO AL RAGU' DI FASSONE

E SALSICCIA DI BRA^e

allergeni: grano, uovo, sedano, solfiti (vino)

I NOSTRI AGNOLOTTI* AI TRE ARROSTI AL SUGO DI ARROSTO

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

RISOTTO AL RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO E

ROBIOLA DI ROCCAVERANO FONDO BRUNO VEGETALE AL BALSAMICO

allergeni: latte vaccino e caprino e derivati, sedano

SECONDO A SCELTA

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

CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA ALL'ALLORO E VINO BIANCO

allergeni:solfiti(vino),sedano

SECONDO DEL GIORNO

allergeni:solfiti (vino)sedano,glutine

TUTTI I SECONDI SONO SERVITI CON CONTORNO

DOLCE A SCELTA

^e PRESIDI SLOW FOOD

* PRODOTTI SOTTOPOSTI A SURGELAZIONE ALL'ORIGINE

€ 38 VINI ESCLUSI