

MENU DEGUASTAZIONE

ANTIPASTI

BIS CON:

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

allergeni:senape,latte

&

VITELLO TONNATO

allergeni:pesce uovo solfiti dell aceto

BIS CON:

CESTINO DI PASTA FILLO CON TOMA E ZUCCA

&

FLAN DI CARDI GOBBI DI NIZZA CASTELMAGNO E CHIPS DI
TOPINAMBUR

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 AL RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO E BLU DI LANGA

allergeni: latte vaccino ,sedano

PRIMO DEL GIORNO

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