MENU' DEGUSTAZIONE		1	ipo allergeni
3 antipasti, 1 primo, 1 secondi, deg. dolci (coperto compreso)	€	38,00	
<u>ANTIPASTI</u>			
- LA VIA DEL SALE (ACCIUGHE AL VERDE)	€	12,00	1- 4
- BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO	€	12,00	
- VITELLO TONNATO	€	12,00	3 - 4 - 9
- FLAN DI VERDURA CON CREMA DI PARMIGIANO E MARMELLATA DI CIPOLLE DI TROPEA COTTE CON VINO E CANNELLA	€	9,00	3-7-12
- PEPERONE CON BAGNA CAUDA	€	10,00	4-7
- LARD d'MUNCALE' CON CASTAGNE E MIELE	€	11,00	8
- TARTARE DI CARNE SALADA	€	12,00	10
- TORTINO DI CAPRINO CON PERE CARAMEL- LATE AL BALSAMICO	€	11,00	1-7-12
DEGUSTAZIONE ANTIPASTI			

€ 20,00

4 ANTIPASTI A DISCREZIONE DELLO

CHEF

<u>PRIMI</u>	tipo allergeni		
- AGNOLOTTI ALLA CAVOUR FATTI A MANO * AL RAGU'	€	16,00	1-3-7-9
- GNOCCHI FATTI A MANO ALLA BAVA *	€	12,00	17
- TAGLIATELLE FATTE A MANO AL RAGU' * DI CONIGLIO	€	13,00	1-3-9
- AGNOLOTTI FATTI A MANO RIPIENI DI RICOT- TA E CASTELMAGNO SALTATI CON CREMA DI PEPERONE AL PROFUMO DI CAMOMILLA *	€	15,00	1-3-7
- RISO GRAN CAVOUR CON CREMA DI PEPE- RONE E BLU	€	14,00	1-7

€ 9,00 1-3

- TAJARIN AL POMODORO*

^{*} ALCUNI PRODOTTI FATTI A MANO POSSONO ESSERE ABBATTUTI E IN SEGUITO CONGELATI PER POTER GARANTIRE UNA MIGLIOR CONSERVAZIONE

5,00

SECONDI

CONTORNI

- FILETTO DI VITELLA DI FASSONE AL PEPE VERDE (con contorno)	€	23,00	7-10
- OROLOGIO DI FORMAGGI	€	17,00	7
- CINGHIALE AL CIVET CON POLENTA	€	16,00	7-9-12
- ROLATA DI POLLO CON CREMA GORGO	€	14,00	7-9-12
- COSTATA ALL'ETTO (CON CONTORNO)	€	6,00	
- PEPERONATA CON SALSICCIA	€	12,00	9

I NOSTRI DOLCI

FATTI TUTTI RIGOROSAMENTE A MANO DALLA CASA

- BUNET	€	5,50	3-7-8
- MATTONE (TIRAMISU' ALLA VECCHIA MANIERA)	€	7,00	1-3-7
- CROSTATA AL MAIS CON MARMELLATA DI LAMPONI	€	5,00	1-3-7
- TIRAMISU' SCOMPOSTO CON CANTUCCI	€	8,00	1-3-7-8
- MERINGATA CON TORRONE E ZABAGLIONE	€	7,00	3-7-8
- STRUDEL DI MELE CON GELATO	€	8,00	1-3-7-8
- SEMIFREDDO AL TORRONE CON CIOCCO- LATO FONDENTE *	€	7,00	3-7-8
- MINI SACHER AL CAFFE'	€	8,00	1-3-7-8
- PANNA COTTA ALLE CASTAGNE	€	7,00	7-8
DEGUSTAZIONE DOLCI	€	15,00	1-3-7-8
-,-,-,-,-,-,-, COPERTO	€	2,50	