

MENU' DEGUSTAZIONE

tipo allergeni

3 antipasti, 1 primo, 1 secondi,
deg. dolci (coperto compreso)

€ 38,00

ANTIPASTI

- 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

€ 12,00 8

- COTECHINO IN CROSTA CON SALSA DI MELE

€ 12,00 1-3-7-10

- TORTINO DI CAPRINO CON PERE CARAMEL-
LATE AL BALSAMICO

€ 11,00 1-3-7-12

DEGUSTAZIONE ANTIPASTI

4 ANTIPASTI A DISCREZIONE DELLO
CHEF

€ 20,00

PRIMI

tipo allergeni

- | | | |
|---|---------|---------|
| - AGNOLOTTI ALLA CAVOUR FATTI A MANO *
AL RAGU' | € 16,00 | 1-3-7-9 |
| - GNOCCHI FATTI A MANO ALLA BAVA * | € 12,00 | 1-7 |
| - TAGLIATELLE FATTE A MANO AL RAGU' * | € 12,00 | 1-3-9 |
| - AGNOLOTTI FATTI A MANO RIPIENI DI RICOTTA, SALVIA E ZUCCA SALTATI CON BURRO NOCI E SALVIA * | € 15,00 | 1-3-7-8 |
| -AGNOLOTTI FATTI A MANO RIPIENI DI RICOTTA SALSICCIA E VERZA SALTATI CON BURRO E CASTAGNE | € 16,00 | 1-3-7-8 |
| - TAJARIN AL POMODORO* | € 9,00 | 1-3 |
| - TAGLIATELLE FATTE A MANO CON FARINA DI CASTAGNE SALTATE CON CARCIOFI, SALSICCIA E ZAFFERANO * | € 16,00 | 1-3-7-8 |

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

tipo allergeni

SECONDI

- | | | |
|---|---------|----------|
| - 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 |
| - CAPUNET
(involtini di verza ripieni di salsiccia) | € 12,00 | 1-3-7 |
| - COSTATA ALL'ETTO
(CON CONTORNO) | € 6,00 | |
| - BRASATO AL BAROLO | € 18,00 | 7- 9- 12 |

CONTORNI

€ 5,00

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
- TORTA DI NOCCIOLE CON ZABAGLIONE	€	8,00	3-7-8-12
- PANNA COTTA ALLE CASTAGNE	€	7,00	7-8
- COPPA CACO CASTAGNA	€	8,00	7-8
DEGUSTAZIONE DOLCI	€	15,00	1-3-7-8
COPERTO	€	2,50	

MENU' DEGUSTAZIONE

- VITELLO TONNATO
- TORTINO DI CAPRINO CON PERE CAMELLATE AL BALSAMICO
- FLAN DI VERDURA CON CREMA PARMIGIANO
- AGNOLOTTI FATTI A MANO RIPIENI DI RICOTTA ZUCCA E SALVIA
SALTATI CON BURRO SALVIA E NOCI
- CAPUNET
- DEGUSTAZIONE DOLCI

€ 38,00

