

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 |
| - PEPPERONE CON BAGNA CAUDA | € 10,00 | 4-7 |
| - LARD d'MUNCAL' CON CASTAGNE E MIELE | € 12,00 | 8 |
| - COTECCHINO 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 * € 16,00 1-3-7-9
AL RAGU'
- GNOCHI 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 CARAMELLATE 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

