

IL BIVIO DAL 1997

IL MENÙ "TRADIZIONE"

ENTRATINE

*COSCIA DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO **

FAGOTTINO CON PORRI DI CERVERE - FONDUTA DI ROBIOLA

I RAVIOLI AL PLIN - FONDO RISTRETTO

*GUANCIA DI VITELLO STRACOTTA ALLA BARBERA D'ALBA - PATATA SCHIACCIATA**

BUNET CLASSICO

€ 55 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 90

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

IL MENÙ "SORPRESA"

ENTRATINE

QUATTRO PIATTI E UN DESSERT CHE AMIAMO PROPORRE

€ 65 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 100

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

IL MENÙ "TARTUFO BIANCO"

ENTRATINE

*COSCIA DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO E TARTUFO BIANCO **

I RAVIOLI AL PLIN DI FONDUTA TRADIZIONALE E TARTUFO BIANCO

*ANIMELLE AL BURRO NOCCIOLA - CREMA DI CAVOLFIORE E TARTUFO BIANCO **

SEMIFREDDO ALLA NOCE, PERA MADERNASSA COTTA NEL VINO ROSSO - CRUMBLE E GRAND MARNIER

€ 140 BEVANDE ESCLUSE

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALL'ASTERISCO NON CONTENGONO GLUTINE

IN TALUNI CASI VERRÀ ADDEBITATO IL COSTO DEL COPERTO € 3

GLI ANTIPASTI

FILETTO DI BACCALÀ "GIRALDO" - CREMA DI PATATE - FUNGHI PORCINI	€ 22*
VERDURE COTTE E CRUDE - SALSA AIOLÌ	€ 16*
COSCIA DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO CON TARTUFO BIANCO	€ 45*
TERRINA DI FOIE GRAS - MUSCOVADO - VERE AMARENE - PAN DOLCE TOSTATO	€ 22*
IL PIATTO DELLA TRADIZIONE (COSCIA AL COLTELLO - VITELLO TONNATO - INVOLTINO DI PEPERONE)	€ 18*
IL CAPPUCCIO E BRIOCHES	€ 18
UOVO TERME - FUNGHI PORCINI - FONDUTA E TARTUFO BIANCO	€ 45*

I PRIMI PIATTI

RISOTTO CARNAROLI "TENUTA CASTELLO" MANTECATO CON FONDUTA CLASSICA (MIN. 2 PERSONE)	€ 20*
FETTUCCHINE - RAGOUT DI LUMACHE DI CHERASCO	€ 22
GNOCCCHI DI PATATE E FARINA DI FARRO MONOCOCCO - FONDUTA DI CASTELMAGNO	€ 18
I TAJARIN DI MASSIMO TORRENGO - RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA	€ 18
I TAJARIN DI MASSIMO TORRENGO AL BURRO CON TARTUFO BIANCO	€ 45

I SECONDI PIATTI

COSCIA DI ANATRA A LENTA COTTURA - SALSA ALL'AGLIO NERO	€ 22*
SOTTOFILETTO DI FASSONA - FUNGHI PORCINI AL TIMO	€ 22*
LUMACHE DI CHERASCO GRATINATE - BESCIAVELLA CLASSICA E PATATE	€ 22
ROLATINA DI CONIGLIO - LA NOSTRA PEPERONATA	€ 18*
SCAMONE DI AGNELLO COTTO ROSA AGLIO E ROSMARINO	€ 22*
LA FINANZIERA CLASSICA - CERVELLA FRITTE	€ 22
ANIMELLE AL BURRO NOCCIOLA - CREMA DI CAVOLFIOR E TARTUFO BIANCO	€ 50*
UOVA AL PADELLINO CON TARTUFO BIANCO	€ 40*

I FORMAGGI

SELEZIONATI ED AFFINATI DA FRANCO PAROLA DI SALIZZO 6 TIPOLOGIE SERVITE CON LA NOSTRA CUGNÀ E IL MIELE	€ 16
--	------

DURANTE LA LAVORAZIONE DI ALCUNE MATERIE PRIME POSSONO ESSERE USATE DELLE TECNICHE DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA NEGATIVA PER PROTEGGERE AL MEGLIO IL PRODOTTO E SALVAGUARDARNE LA QUALITÀ
IL PANE LA FOCACCIA E I GRISSINI SONO PREPARATI DA NOI SOLO CON LIEVITO MADRE NATURALE DA NOI PRODOTTO
VI CHIEDIAMO DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE SIETE INOLTRE PREGATI DI CONSULTARE LE TABELLE DEGLI ALLERGENI ESPOSTE IN SALA

IL BIVIO DAL 1997

I NOSTRI COLLABORATORI SONO

LE CARNI BIANCHE

LE CARNI ROSSE

LE CARNI PARTICOLARI E I PESCI

I PESCI D'ACQUA DOLCE

LE LUMACHE

LE PRIMIZIE

I LATTICINI

I MIELI E LE NOCCIOLE

LE VERDURE

LE FARINE

GUSTI D'AUTORE

MACELLERIA LA ROCCA

GRANDA FRESCHI

LONGINO E CARDENAL

TESTA

LUMACHE RIA ITALIANA

BERA DANIELE

MAGIE DI LATTE

CEDIS

CASCINA VALCROSA

BINELLO ANDREA

MOLINO MARINO

MOLINO QUAGLIA

RACCONIGI

BRA

CENTALLO

POGLIANO MILANESE

FOSSANO

CHERASCO

ISOLA D'ASTI

ALBA

FOSSANO

LEQUIO BERRIA

ALBA

COSSANO BELBO

VIGHIZZOLO

"ACQUA POTABILE TRATTATA NATURALE/GASATA SECONDO IL D.LSG.N.181 GIUGNO 2003".

*LAVORIAMO IN MODO SOSTENIBILE, L'ENERGIA ELETTRICA NELLE
ORE DIURNE È PRODOTTA DA NOI*