

IL MENÙ "TRADIZIONE"

VITELLO TONNATO COTTO ROSA

CESTINO CROCCANTE CON ASPARAGI – FONDUTA – TARTUFO NERO

*I RAVIOLI AL PLIN SERVITI NEL TOVAGLIOLO **

ROLATINA DI CONIGLIO COTTA AL FORNO – IL SUO FONDO RISTRETTO

LA NOSTRA PANNA COTTA

€ 58 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 95

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

IL MENÙ "SORPRESA"

QUATTRO PIATTI E UN DESSERT CHE AMIAMO PROPORRE

€ 68 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 105

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

LIEVITI DELLA NOSTRA PANIFICAZIONE

IL PANE -- LIEVITO MADRE NATURALE

LA FOCACCIA -- LIEVITO DI BIRRA

I GRISSINI -- LIEVITO MADRE NATURALE E LIEVITO DI BIRRA

COPERTO € 3

GLI ANTIPASTI

CRUDO DI BACCALÀ – CEVICHE LIQUIDA – GINEPRO	€ 23*
CALAMARO SCOTTATO – CREMA DI PATATE – OLIVE TAGGIASCHE	€ 20*
VERDURE COTTE E CRUDE – SALSA AIOLI	€ 17*
TERRINA DI FOIE GRAS – MUSCOVADO – CONFETTURA DI PERE E ZENZERO – PAN DOLCE TOSTATO	€ 22
IL PIATTO DELLA TRADIZIONE (COSCIA BATTUTA AL COLTELLO - VITELLO TONNATO - INVOLTINO DI PEPERONE)	€ 20
CESTINO CROCCANTE CON ASPARAGI – FONDUTA – TARTUFO NERO	€ 19
IL CAPPUCCIO E BRIOCHES	€ 19*

I PRIMI PIATTI

PASTA MISTA DI GRAGNANO – GAMBERI – FAGIOLI CANNELLINI	€ 22*
FETTUCCHINE ALL'AGLIO ORSINO – FUNGHI SPUGNOLE	€ 21
RISOTTO CARNAROLI “TENUTA CASTELLO” - LUMACHE DI CHERASCO – AGLIO NERO (MIN. 2 PERS)	€ 22
I RAVIOLI AL PLIN SERVITI NEL TOVAGLIOLO	€ 20*
I TAJARIN DI MASSIMO TORRENCO - RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA	€ 20

I SECONDI PIATTI

POLPO SELVAGGIO PORTOGHESE SCOTTATO – CAPONATA DI VERDURE – CARDAMOMO	€ 24*
FILETTO DI SALMERINO – NOCCIOLA IN DUE MANIERE – LE SUE UOVA	€ 22
IL PICCIONE IN TRE COTTURE – IL SUO FONDO RISTRETTO	€ 23*
FASSONA – ASPARAGI – TUORLO D'UOVO	€ 23
PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE – RADICCHIO - RIDUZIONE DI MIELE E ACETO DI MOSCATEL	€ 20*
SCAMONE DI AGNELLO COTTO ROSA	€ 22
LA FINANZIERA CLASSICA	€ 22*

I FORMAGGI

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

DURANTE LA TRASFORMAZIONE ALCUNE MATERIE PRIME POTREBBERO AVER SUBITO UN ABBATTIMENTO NEGATIVO DI TEMPERATURA PER PROTEGGERE AL MEGLIO IL PRODOTTO E SALVAGUARDARNE LA QUALITÀ.

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO HANNO SUBITO IL PROCESSO DI ABBATTIMENTO . 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

LUMACHERIA 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 CON SISTEMA FOTOVOLTAICO*