

IL MENÙ "TRADIZIONE"

IL VITELLO TONNATO COTTO ROSA

SFOGLIATINA CON PORRI – FONDUTA DI ROBIOLA E TARTUFO NERO

I TAJARIN DI MASSIMO TORRENCO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA

STRACOTTO DI VITELLO AL VINO ROSSO – PATATA SCHIACCIATA

LA PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

€ 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

SIETE PREGATI DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE O INGREDIENTI NON GRADITI

I 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

I PIATTI CONSIGLIATI CON IL TARTUFO BIANCO

BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO € 16

UOVO TERME, PORCINI E FONDUTA € 18

UOVO AL PADELLINO € 16

TAJARIN AL BURRO € 20

*RAVIOLI AL PLIN DI FONDUTA € 20**

ANIMELLA – CAVOLFIORRE € 24

IL TARTUFO BIANCO NON È COMPRESO NEL PREZZO DEL PIATTO

TARTUFO BIANCO (€ 35 LA GRATATA)

GLI ANTIPASTI

BACCALÀ GIRALDO IN OLIO COTTURA – PATATA E FUNGHI PORCINI	€ 24*
VERDURE COTTE E CRUDE – SALSA AIOLI	€ 17*
TERRINA DI FOIE GRAS – MUSCOVADO – COMPOSTA DI PERE E ZENZERO – PAN DOLCE TOSTATO	€ 23
IL PIATTO DELLA TRADIZIONE (COSCIA BATTUTA AL COLTELLO - VITELLO TONNATO - INVOLTINO DI PEPERONE)	€ 21
IL CAPPUCCIO E BRIOCHES	€ 19*

I PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE SALTATI CON FONDUTA DI CASTELMAGNO – NOCCIOLA PIEMONTE TOSTATA	€ 21*
RISOTTO CARNAROLI “TENUTA CASTELLO” AI FUNGHI (MIN. 2 PERS.)	€ 22*
I RAVIOLI AL PLIN	€ 20*
I TAJARIN DI MASSIMO TORRENTO - RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA	€ 20

I SECONDI PIATTI

POLPO & PATATE	€ 24*
IL PICCIONE IN TRE COTTURE – IL SUO FONDO RISTRETTO	€ 24*
AGNELLO AGLIO E ROSMARINO	€ 25*
SOTTOFILETTO COTTA ROSA	€ 23
LA FINANZIERA CLASSICA	€ 22*
ANIMELLA – CAVOLFIORRE	€ 24

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 PER PRESER VARE AL MEGLIO IL PRODOTTO . VI CHIEDIAMO DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE

SIETE INOLTRE PREGATI DI CONSULTARE LE TABELLE DEGLI ALLERGENI ESPOSTE IN SALA

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 DL.SG.N.181 GIUGNO 2003"

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