

IL MENÙ "TRADIZIONE"

VITELLO TONNATO COTTO ROSA

SALMERINO COTTO AL LATTE – MANTECATO CON POLENTA OTTOFILE E OLIVE TAGGIASCHE

I TAJARIN DI MASSIMO TORRENCO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA

IL PICCIONE COTTO ROSA E LE SUE COSCE

CIOCCOLATO

€ 60 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 100

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

IL MENÙ "SORPRESA"

QUATTRO PIATTI E UN DESSERT CHE AMIAMO PROPORRE

€ 70 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 110

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

COPERTO € 3

GLI ANTIPASTI

<i>SALMERINO COTTO AL LATTE – MANTECATO CON POLENTA OTTOFILE E OLIVE TAGGIASCHE</i>	€ 20
<i>TERRINA DI FOIE GRAS – MUSCOVADO – VERE AMARENE – PAN DOLCE TOSTATO</i>	€ 23
<i>IL PIATTO DELLA TRADIZIONE (COSCIA BATTUTA AL COLTELLO - VITELLO TONNATO - INVOLTINO DI PEPERONE)</i>	€ 21
<i>IL CAPPUCCIO E BRIOCHES</i>	€ 19*

I PRIMI PIATTI

<i>RISOTTO CARNAROLI “TENUTA CASTELLO” CON LUMACHE DI CHERASCO E AGLIO NERO (MIN. 2 PERS)</i>	€ 22*
<i>I RAVIOLI AL PLIN</i>	€ 20*
<i>I TAJARIN DI MASSIMO TORRENGO - RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA</i>	€ 20

I SECONDI PIATTI

<i>AGNELLO COTTO ROSA AGLIO E ROSMARINO</i>	€ 23*
<i>FASSONA PIEMONTESE E IL SUO FONDO RISTRETTO</i>	€ 23
<i>LA FINANZIERA CLASSICA</i>	€ 22*
<i>LA TRIPPA ALLA MODA DI BERNOCCO FRANCA</i>	€ 18*

I FORMAGGI

<i>SELEZIONATI ED AFFINATI DA FRANCO PAROLA DI SALIZZO 6 TIPOLOGIE SERVITE CON LA NOSTRA CUGNÀ E IL MIELE</i>	€ 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

VARESEO ALESSANDRO

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

MONTIGLIO MONFERRATO

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*