

*IL MENÙ "TRADIZIONE"*

*SALMERINO MARINATO – RAFANO- RAPANELLI CANDITI*

*I TAJARIN CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA*

*PANCIA DI MAIALINO DA LATTE CROCCANTE – PATATA DOLCE E SENAPE*

*PESCA RIPIENA – SALSA AL CIOCCOLATO*

*€ 55 BEVANDE ESCLUSE*

*CON 4 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 90*

*IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO*

*IL MENÙ "SORPRESA"*

*TRE PIATTI E UN DESSERT CHE AMIAMO PROPORRE*

*€ 65 BEVANDE ESCLUSE*

*CON 4 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 100*

*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 MARINATO – RAFANO- RAPANELLI CANDITI</i>	€ 20*
<i>MERLUZZO IN OLIO COTTURA – SALSA BEURRE BLANC – E CROCCANTE DI PATATE</i>	€ 23*
<i>FILETTO DI FASSONA – FUNGHI SOTTOLIO – FOIE GRAS – INTINGOLO CAROTE E MIDOLLO</i>	€ 24*
<i>IL PIATTO DELLA TRADIZIONE ( COSCIA BATTUTA AL COLTELLO - VITELLO TONNATO - INVOLTINO DI PEPERONE )</i>	€ 21
<i>VERDURE COTTE E CRUDE SALSA AYOLI</i>	€ 18*
<i>IL CAPPUCCIO E BRIOCHES</i>	€ 20*

## I PRIMI PIATTI

<i>SPAGHETTONE MANCINI – SCAMORZA – ANETO – COZZE</i>	€ 22*
<i>I RAVIOLI AL PLIN</i>	€ 20
<i>I TAJARIN DI MASSIMO TORRENTO - RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA</i>	€ 20
<i>RISO CARNAROLI “TENUTA CASTELLO” – MELANZANA BRUCIATA – PEPERONE E MANDORLE ( MIN. 2 PERS )</i>	€ 20

## I SECONDI PIATTI

<i>PESCE SPADA SCOTTATO – CAPONATA – CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE</i>	€ 23*
<i>SCAMONE DI AGNELLO COTTO ROSA - SALSA AL PECORINO</i>	€ 23
<i>LA FINANZIERA CLASSICA</i>	€ 22*
<i>IL PICCIONE IN 3 MANIERE</i>	€ 22

## I FORMAGGI

<i>SELEZIONATI ED AFFINATI DA FRANCO PAROLA DI SALUZZO 6 TIPOLOGIE SER VITE 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 DL.SG.N.181 GIUGNO 2003"*

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

*IL BIVIO RISTORANTE E CAMERE*

*APERTO*

*DAL MERCOLEDÌ ALLA DOMENICA*

*DALLE ORE 12.30 ALLE 14.00*

*E*

*DALLE 19.30 ALLE 21.30*

*PER LE CAMERE CHIAMARE*

*IL NUMERO*

*339 22 99 474*