

IL MENÙ "TRADIZIONE"

VITELLO TONNATO

I TAJARIN DI MASSIMO TORRENTO - 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

IL PIATTO DELLA TRADIZIONE (COSCIA BATTUTA AL COLTELLO - VITELLO TONNATO - INVOLTINO DI PEPERONE)	€ 21
CARCIOFO RIPIENO ALLA CAVOUR	€ 18
CAPUNET RIS E COJ CON SPUMA AL SEDANO RAPA	€ 16
LINGUA DI VITELLO – BAGNETTO ROSSO – FUNGHI SOTTOLIO	€ 18
IL CAPPUCCIO E BRIOCHES	€ 20*

I PRIMI PIATTI

CISRA' PIEMONTESE IN VERSIONE VEGETALE	€ 18
I RAVIOLI AL PLIN	€ 20*
I TAJARIN DI MASSIMO TORRENTO - RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA	€ 20
RISO CARNAROLI AL CASTELMAGNO – MOSTARDA FATTA DA NOI (MIN. 2 PERS)	€ 20*
GNOCCHI DI PATATA DELLA BISALTA AL RAGU' BIANCO DI CONIGLIO	€ 20*

I SECONDI PIATTI

MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA	€ 23*
STINCO DI AGNELLO COTTO AL FORNO – PATATA SCHIACCIATA	€ 23*
LA FINANZIERA CLASSICA	€ 22*
STINCO DI AGNELLO COTTO AL FORNO – PATATA SCHIACCIATA	€ 20
CONIGLIO AL CIVET	€ 20
CIPOLLA RIPIENA	€ 18
I FORMAGGI	
SELEZIONATI ED AFFINATI DA FRANCO PAROLA DI SALUZZO 6 TIPOLOGIE SER VITE 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

VAREGIO 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*