

*IL MENÙ "TRADIZIONE"*

*SOTTOFILETTO COTTO ROSA ALLE ERBE - I NOSTRI FUNGHI PORCINI SOTTOLIO*

*SFOGLIATINA CON COSTINE VERDI - FONDUTA DI ROBIOLA E TARTUFO NERO*

*I TAJARIN DI MASSIMO TORRENTO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA*

*PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE - PATATE DOLCI E SALSA ALLA SENAPE*

*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*

*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*

## GLI ANTIPASTI

BACCALÀ GIRALDO IN OLIO COTTURA – PATATA E FUNGHI PORCINI	€ 24*
ANIMELLA – SCAROLA – FONDO RISTRETTO AL TIMO	€ 22*
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

LA ZUPPETTA DI PESCE – PANE AGLIO – OLIO – PEPERONCINO	€ 23*
GNOCCHI DI PATATE SALTATI CON FONDUTA DI CASTELMAGNO – NOCCIOLA PIEMONTE TOSTATA	€ 21*
RISOTTO CARNAROLI “TENUTA CASTELLO” AI FUNGHI PORCINI (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*
CARRÈ DI AGNELLO COTTO ROSA AGLIO E ROSMARINO	€ 26*
SCARAMELLA CROCCANTE – BAGNETTO VERDE	€ 20*
FASSONA E FUNGHI PORCINI	€ 23
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 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 D.LSG.N.181 GIUGNO 2003"*

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