

*IL MENÙ "TRADIZIONE"*

	€
<i>SALMERINO SCOTTATO – CREMA DI FINOCHIO AL LATTE - FINOCCHIO BRUCIATO</i>	17
<i>UOVO TERME – FUNGHI CARDONCELLI – FONDUTA DI ROBIOLA</i>	18
<i>I TAJARIN DI MASSIMO TORRENCO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA</i>	20
<i>STRACOTTO DI VITELLO AL VINO ROSSO – PATATA SCHIACCIATA</i>	20
<i>CIOCCOLATO</i>	10

*€ 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>POLENTA OTTOFILE MANTECATA CON BACCALÀ GIRALDO E OLIO LIGURE</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 ANIMELLE 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>COSCIA DI ANATRA CONFIT – SCALOGNO FONDENTE – FONDO RISTRETTO</i>	€ 23*
<i>SOTTOFILETTO COTTA ROSA</i>	€ 23
<i>LA FINANZIERA CLASSICA</i>	€ 22*

## I FORMAGGI

<i>SELEZIONATI ED AFFINATI DA FRANCO PAROLA DI SALUZZO 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*

## 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 SALUZZO 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 PRESERVARE 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*

IL BIMBO DAL 1997