

IL MENÙ "TRADIZIONE"

VITELLO TONNATO CLASSICO

I TAJARIN DI MASSIMO TORRENGO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA

PETTO DI FARAONA AL FORNO E IL SUO FEGATO

CIOCCOLATO

€ 50 BEVANDE ESCLUSE

CON 4 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 85

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

IL MENÙ "SORPRESA"

TRE PIATTI E UN DESSERT CHE AMIAMO PROPORRE

€ 60 BEVANDE ESCLUSE

CON 4 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 95

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>CRUDO DI CAPESANTE – ARANCIA – ZENZERO – OLIO LIGURE</i>	€ 24*
<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” (MIN. 2 PERS)</i>	€ 22*
<i>I RAVIOLI AL PLIN</i>	€ 20*
<i>I TAJARIN DI MASSIMO TORRENCO - RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA</i>	€ 20

I SECONDI PIATTI

<i>PETTO DI FARAONA AL FORNO E IL SUO FEGATO</i>	€ 21*
<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 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 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

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*