

ANTIPASTI

❖ IL VITELLO TONNATO SCOMPOSTO

CON IL MAGATELLO DI RAZZA PIEMONTESE COTTO AL ROSA
ACCOMPAGNATO DALLA TONNATA ALL'ANTICA
FATTA CON LA PREGIATA VENTRESCA DI TONNO
CAPPERI SOTTO SALE, UOVO SODO E ACCIUGHE Euro 12,00

❖ I TENERI CALAMARI BIANCHI DEL MAR MEDITERRANEO
RIPIENI DI BATTUTO DI PATATE GIALLE DI GARBAGNA
POMODORINI SECCHI ED OLIVE TAGGIASCHE
COTTI SULLA PIETRA E SERVITI SU VELLUTATA DI VERDI
PISELLI E SAPORITE GOCCE DI GAZPACHO Euro 12,00

❖ SUA MAESTA' "LA CARNE CRUDA"
DI PURA FASSONA PIEMONTESE Euro 12,00

❖ IL NOSTRO FLAN AL PARMIGIANO REGGIANO
SU MORBIDISSIMA POLENTA BRAMATA 8 FILE
CON FRESCHI PORCINI SAUTE' IN USCITA Euro 12,00

❖ LA CROCCANTE FARINATA ESPRESSA DELLA PIOLA
SERVITA CON LA FRESCA TOMA D'ALBA
ED IL SALAME CRUDO DI VARZI Euro 12,00

PRIMI

- ❖ *LO SPAGHETTO CHITARRA IN CARBONARA RIVISITATA
CON BATTUTO DI GAMBERO IN OLIO COTTURA Euro 13,00*

- ❖ *I MITICI AGNOLOTTI ALESSANDRINI DELLA PIOLA
ALLO STUFATO Euro 12,00*

- ❖ *LA NOSTRA VERSIONE DELLA “CACIO E PEPE”
CON IL RIGATONE GREZZO DI GRAGNANO
IL PECORINO ROMANO, IL PROFUMATO PEPE BIANCO E
SPOLVERATA DI GRISSINO DI TRISOBBIO CROGIATO Euro 13,00*

- ❖ *GLI GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA
CON IL RAGU DI PUNTA DI FILETTO DI MANZO AL
COLTELLO E CROCCANTI PORCINI SPADELLATI Euro 13,00*

- ❖ *IL RISOTTO CARNAROLI ALLA ZUCCA MANTOVANA
CON IL GUSTOSO BLU D’AOSTA IN USCITA Euro 13,00*

SECONDI

❖ *IL BARATTOLO ERMETICO CON LA BISQUE DI PATATE ALLO ZAFFERANO, I CUORI DI CARCIOFI BRASATI AL GAVI ED IL GALLETTO DISOSSATO ALLA CACCIATORA Euro 15,00*

❖ *LA GRINFIA DI POLPO DI SCOGLIO GRIGLIATA CON VELLUTATA DI PATATE GIALLE DI GARBAGNA PROFUMATA ALLE TAGGIASCHE Euro 17,00*

❖ *IL PREGIATO FILETTO DI MANZO GARRONESE COTTO IN PIASTRA CON OLIO AL ROSMARINO ACCOMPAGNATO DALLA NOSTRA SALSA RUBRA E PATATE ROSOLATE AL FORNO Euro 18,00*

❖ *I BIANCHI CALAMARI DEL MAR MEDITERRANEO COTTI LENTAMENTE SU PIETRA E SERVITI SU DELICATA CREMA DI CECI PROFUMATA ALLE ERBE FINI Euro 17,00*

❖ *LA NOSTRA TERRINA GRATINATA AL FORNO CON CROCCANTI PORCINI FRESCI, TENERE PATATE NOVELLE E FONTINA VALDOSTANA Euro 15,00*

DOLCI

❖ *IL TIRAMISU DELLA PIOLA*

PREPARATO CON I SAVOIARDI FATTI IN CASA Euro 6,00

❖ *LA PANNA COTTA AL COCCO CON COULIS AL LAMPONE
E SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO Euro 6,00*

❖ *LA TARTELLETTA DI FROLLA CON CREMA AL LIMONE
E DELICATA MERINGA ALL' ITALIANA Euro 6,00*

❖ *IL NOSTRO SEMIFREDDO AL CAFFÈ
CON CUORE AL CARAMELLO Euro 6,00*

❖ *IL SORBETTO ARTIGIANALE AL CUCCHIAIO
AI LIMONI DI SORRENTO Euro 5,00*

❖ *IL CARPACCIO DI ANANAS AL PEPE ROSA E LIME Euro 6,00*

*TUTTI I NOSTRI DOLCI POSSONO ESSERE ACCOMPAGNATI SE GRADITO DA
UN CALICE DI MOSCATO DOLCE O DA UNO DI PASSITO Euro 2,00*