

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*

❖ *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

- ❖ *LA LASAGNETTA ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA GRATINATA AL FORNO CON RADICCHIO TREVIGIANO SPECK ALTO ADIGE E ASIAGO D.O.P. Euro 13,00*

- ❖ *GLI AGNOLOTTI ALESSANDRINI ALLO STUFATO Euro 12,00*

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

- ❖ *I TRADIZIONALI “ RABATON “ DI LITTA PARODI (impasto di ricotta , spinaci , erbe , maggiorana , parmigiano e pane grattugiato .Gli si da forma di piccoli cilindri che vengono prima lessati e poi gratinati al forno con burro,salvia e parmigiano) Euro 12,00*

- ❖ *IL NOSTRO TIMBALLO DI RISO CARNAROLI ALLA ZUCCA MANTOVANA , CON LA SUA CREMA E LA DELICATA VELLUTATA DI BLU D’AOSTA 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*
- ❖ *I MAGRI E MORBIDI BOCCONCINI STUFATI DI FROLLATA FASSONA PIEMONTESE, ACCOMODATI IN UN CROCCANTE CESTINO DI POLENTA TARAGNA E FRESCHI PORCINI SAUTE' IN USCITA Euro 16,00*
- ❖ *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 VELLUTATA DI PATATE GIALLE DI GARBAGNA Euro 17,00*
- ❖ *LA NOSTRA TERRINA GRATINATA AL FORNO CON CROCCANTI PORCINI FRESCHI, TENERE PATATE NOVELLE E FONTINA VALDOSTANA Euro 15,00*

DOLCI

❖ *IL DOLCE TIRAMISU DELLA PIOLA Euro 6,00*

❖ *LA TORTA "SBRISOLONA" RIVISTA NEL VASETTO
PREPARATA CON CRUMBLE ALLE MANDORLE E PERE
WILLIAMS COTTE A BASSA TEMPERATURA Euro 6,00*

❖ *IL NOSTRO BONET PIEMONTESE
COTTO A VAPORE NEL BICCHIERE
CON CACAO AMARO E AMARETTI DI MOMBARUZZO Euro 6,00*

❖ *IL SOFFICE TORTINO DI MELE SU CREMA PASTICCERA
PROFUMATA ALLA CANNELLA 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*