

- MENU -

Roll di vitello con patè di fegato, chips e
scarola

Flan di topinambur e crumble di olive
I nostri legumi, lingua di vitello, dadolata di
zucca e salsa aioli

Cotechino Canova, polenta e crema di toma

Carnaroli mantecato con funghi porcini
Pizzoccheri di castagne con spinaci, verza,
patate e stagionato di Brignè

Reale di vitello al Nebbiolo

Oppure

Filetto di maiale alla
Wellington

(filetto cbt con funghi e cipolle
avvolto in pasta sfoglia)

Patate e verdure di stagione

Carta dolci

35 euro



- CARTA DOLCI -

Meringata al cioccolato bianco e caffè
Semifreddo al croccante di nocciole e
mandorle

Tronchetto di Natale con ganache al
fondente e marmellata di castagne

La nostra tarte tatin e gelato al fior di latte
I nostri gelati e sorbetti

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE

Bracchetto d'Acqui DOCG, Franco Ivaldi
– 5,00 euro

Recioto della Valpolicella classico, Corte
Rugolin – 6,00 euro

Merlino, vino passito aromatizzato al
brandy, Pojer e Sandri – 7,00 euro

Barolo chinato, Ceretto – 7,00 euro

