

Menu degustazione

Entratina di benvenuto

Tartare di manzo con brunoise di pomodori secchi

Capunet con riso thay e verdure su crema di cipolle

Polpetina di baccalà su hummus di ceci e carciofi

Flan di funghi porcini e porri

Lasagna gratinata con pesto di aglio orsino, zucchine e ricotta

Farfalle ripiene alle erbe di campo su vellutata di cavolfiore e
pancetta croccante

Stracotto di vitello al Nebbiolo

Oppure

Coniglio ripieno con salsiccia Canova ed ortiche

Patate e verdure

Pasticcini

Carta dolci

38 euro



*Prezzo dei singoli piatti in porzione: degustazione dei 4 antipasti
13 euro, primi piatti 12 euro, secondi piatti 15 euro, dolci 6 euro.*

Carta dolci

Biscotto con mousse di ricotta, crema al limone e dadolata di frutta fresca

Tortino soffice di castagne, purea di mele e cannella

Semifreddo al fondente e miele su crema alla vaniglia e crumble ai cereali

I nostri gelati e sorbetti

Vini da dessert al bicchiere

Marche rosso passito IGT, Cascià, Fontezoppa – 6,00 euro

Barolo Chinato Ceretto – 6,00 euro

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

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

Pane e focaccia fatti in casa con farine di grani locali e cotti nel forno a legna