

Menu degustazione

Entratina di benvenuto

Tartare di manzo con brunoise di pomodori secchi e cracker

Flan di funghi porcini

Polpettina di baccalà, panizza e “erbazzoni” in pastella

Involtino di foglie di primula con riso thay e verdure

Tagliatelle di Enkir con asparago violetto, trota affumicata e mollica di pane

Ravioli di erbe di campo al burro fuso e timo

Filetto di maiale c.b.t in doppia panatura alla camomilla

Oppure

Coniglio ripieno con salsiccia Canova e cipolle rosse

Pasticcini

Carta dolci

38 euro

Costo dei singoli piatti in porzione: degustazione dei 4 antipasti 13,00 euro, primi piatti 12,00 euro, secondi piatti 15,00 euro, dolci 6,00 euro.



Carta dolci

Meringata al cioccolato bianco e riduzione al Whisky

Cheese cake yogurt, vaniglia e gelatina di limoni

Un quasi tiramisù: pan di spagna, gelato al caffè e crema al mascarpone

I nostri gelati e sorbetti

A decorative arrangement of various colorful flowers, including a large pink rose, a yellow and green flower, a pink flower, a blue and white flower, and several smaller flowers in various colors, all rendered in a watercolor style.

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*