

RISTORANTE DA MARCO

ANTIPASTI

PROSCIUTTO IBERICO PATANEGRA DE BELLOTA "FAMIGLIA CASALBA CASTRO ALBA"
A COLTELLO, CON VERDURE IN AGRODOLCE E BURRATA AFFUMICATA

TARTARE DI CONTROFILETTO DI MANZO FASSONE

CARPACCIO DI MANZO FASSONE MARINATO AGLI AGRUMI /
CON INSALATINA DI PUNTE DI ASPARAGO BIANCO

FLAN BICOLORE DI ASPARAGI BIANCHI E VERDI DI PERNUMIA
CON CROCCANTE DI PUNTA E CREMA DI ROBIOLA

CANNOLO DI PASTA FILLO RIPIENO CON BROCCOLO FIOJARO DI CREAZZO SU PATATE AL TARTUFO

GIRASOLE DI INDIVIA BELGA INFUSA ALLO ZAFFERANO
CON CUORE MORBIDO DI FINOCCHIO PROFUMATO ALLA LIQUIRIZIA

TARTARE DI PIOVRA A VAPORE CON DADOLATA DI VERDURE DEL COURT BOUILLON
SU VELLUTATA DI PATATE PROFUMATE AL CUMINO

RISTORANTE DA MARCO

PRIMI PIATTI

RISOTTO TOSTATO E MANTECATO CON CARLETTI, BRUSCANDOLI E ZAFFERANO (MIN. 2 PS)

RAVIOLI DI MAGRO FATTI A MANO RIPIENI DI FIORI DI ZUCCA
E BRUNOISE DI ZUCCHINE MARINATE AL TIMO SU CREMA AL TOPINAMBUR

GNOCCHI DI PATATE CON BATTUTO DI PATANEGRA E SCAGLIE DI TARTUFO BIANCHETTO PRIMAVERILE
SU LETTO DI BURRATA

TAGLIOLINI CON PISELLI E GUANCIALE DI PATANEGRA

TAGLIATELLE DI PASTA ALL'UOVO PADELLATE CON JULIENNE DI ASPARAGI
E SCAGLIE DI PECORINO SEMI-STAGIONATO

PACCHERI DI GRAGNANO PADELLATI CON BATTUTO DI FASSONE

RISOTTO TOSTATO E MANTECATO CON CANESTRELLI ED ERBETTE DI CAMPO (MIN. 2 PS)

RISTORANTE DA MARCO

SO E BRONZE

FIorentina di Manzo Fassone Piemontese

COSTATA DI MANZO FASSONE PIEMONTESE CIRCA 800 GR.

FILETTO DI MANZO FASSONE PIEMONTESE CIRCA 250 GR.

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI FASSONE PIEMONTESE

BRACIOLA DI VITELLO ALLA GRIGLIA CIRCA 400 GR.

PETTO DI FARAONA DI CASADA ALLA GRIGLIA

GALLETTO DI CASADA ALLA GRIGLIA

SCALOPPA DI GUANCETTA DI BUE GLASSATA AL FORNO
CON MAZZETTO DI ASPARAGI

STINCO DI VITELLO GLASSATO AL FORNO CON BARBA DI FRATE
COSCIA DI FARAONA GLASSATA AL FORNO CON CARCIOFI BRASATI

FILETTO DI TONNO ROSSO SCOTTATO ALLA GRIGLIA

BISTECCA DI PESCE SPADA

OGNI PORTATA È ABBINATA AL SUO CONTORNO DI VERDURE