



ANTIPASTI

TERRINA DI FOIE-GRAS CON PERE CARAMELLATE, GELATINA AL MANDARINO E
PAN BRIOCHE AL LIEVITO MADRE

EURO 20

TARTARE DI CONTROFILETTO DI MANZO FASSONE

EURO 20

CARPACCIO DI MANZO FASSONE CON INSALATINA DI PUNTARELLE CROCCANTI

EURO 15

STRUDEL DI PASTA CRACKER CON ASPARAGI BIANCHI, FONDENTE DI MORLACCO E
GUANCIALE DI PATANEGRA

EURO 10

TERRINA DI VERDURE DI STAGIONE GRATINATA AL FORNO CON PAN BRIOCHE AL LIEVITO MADRE

EURO 10

BACCALA' MANTECATO CON CROSTINI DI PAN BRIOCHE AL LIEVITO MADRE

EURO 10

CODE DI GAMBERO AL VAPORE CON VERDURE ALLA CATALANA ED EMULSIONE
ALL'ACETO BALSAMICO

EURO 15

DADOLATA DI PIOVRA CON MOUSSE DI PATATE, VERDURE DEL COURT-BOUILLON, GAZPACHO AL
POMODORO FRESCO E CAPPERI

EURO 10



PRIMI PIATTI

ZUPPETTA CASERECCIA DI PATATE E SPUGNOLE CON CROSTINI DORATI AL PARMIGIANO

EURO 15

RISOTTO NOVELLO BASSO VERONESE "MELOTTI" TOSTATO E MANTECATO CON
GUANCIALE DI PATANEGRA E SPUGNOLE

EURO 15

RAVIOLI DI MAGRO FATTI A MANO CON RICOTTA SIERATA ED ASPARAGI BIANCHI,
PADELLATI CON CREMA AL TARTUFO E BURRO ALLE ERBETTE AROMATICHE

EURO 15

GARGANELLI DI PASTA ALL'UOVO CON BATTUTO DI VITELLO ED ASPARAGI DI PERNUMIA

EURO 15

TAGLIATELLE DI PASTA ALL'UOVO FATTE A MANO CON BATTUTO DI FASSONE

EURO 10

RAVIOLI DI MAGRO FATTI A MANO CON BACCALA' E POMODORINI CONFIT
MARINATI ALL'ERBA CIPOLLINA

EURO 15



LA GRIGLIA

FIorentina di Manzo Fassone Piemontese al kg Euro 50

Costata di Manzo Fassone Piemontese Circa 800 gr. Euro 40

Tagliata di Controfiletto di Fassone Piemontese Euro 15

Nodino di Vitello con Rosti di Patate infuso alla Curcuma Euro 20

Galletto di Casada Euro 15

Mezza Faraona di Casada Euro 15

Costine di Agnello fritte in crosta di salsa Mornay alle ortiche Euro 15

Lonzetta di Cinta cotta a sottovuoto a bassa temperatura con

Dadolata di Asparagi Bianchi di Pernumia Euro 15

Stracotto di Bue glassato al forno con spugnole brasate

in tegame al rosmarino Euro 15

Filetto di Orata in crosta di purea di patate e vellutata

di Rapa Rossa Euro 15

Coperto : acqua, pane e grissini di produzione artigianale Euro 3



I DOLCI

*FAGOTTINO DI PASTA CREPES CON CREMA PASTICCERA, MELE
FUJI E ZENZERO CAMELLATO*

SBRISOLONA CASERECCIA CIOCCOLATOSA

*DEGUSTAZIONE DI VENEZIANE ARTIGIANALI: NOCCIOLA,
PISTACCHIO, ARANCIA CANDITA, UVETTA, CON SALSE DI
ACCOMPAGNAMENTO*

*GELATO ALL'ASPARAGO DI PERNUMIA, STREUSEL AL
CIOCCOLATO E GRANELLA DI MERINGA ALLA LIQUIRIZIA*

*CROSTATINA AL CACAO, NAMELAKA ALLA NOCCIOLA E
CREMOSO AI FRUTTI DI BOSCO*

EURO 7



IN BASE AL DECRETO LEGISLATIVO DEL 15 DICEMBRE 2017, N. 231, ALCUNI DEI PIATTI E DEGLI ALIMENTI SERVITI POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.

IL PERSONALE SI RENDE DISPONIBILE A RISPONDERE AL CLIENTE CHE POTREBBE ESSERE ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIU' SOSTANZE E AD INDICARE LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

LISTA DEGLI ALLERGENI

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SEMI DI SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, DIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI A CONCENTRAZIONI MAGGIORI DI 10 MG/KG O 10 MG/LITRO RIPORTATI COME SO₂, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I LORO DERIVATI E RELATIVI PRODOTTI.

PER NORMATIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONI VIII, LETTERA D, PUNTO 3°: IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO VIENE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA COME DA DETTA NORMATIVA.

IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE STATI ABBATTUTI DI TEMPERATURA.