



ANTIPASTI

PROSCIUTTO IBERICO PATANEGRA DE BELLOTA "FAMIGLIA CASALBA CASTRO ALBA"

A COLTELLO, CON VERDURE IN AGRODOLCE E BURRATA AFFUMICATA

EURO 25

TARTARE DI CONTROFILETTO DI MANZO FASSONE/CON INSALATA DI PORCINI

EURO 20/25

CARPACCIO DI MANZO FASSONE CON INSALATINA CROCCANTE DI FINOCCHIO

E SUPREME D'ARANCIA/CON INSALATA DI PORCINI

EURO 15/20

FLAN DI ZUCCA PROFUMATA ALLA SALVIA CON ZUCCA FRITTA, MOUSSE DI ZUCCA E

FONDUTA AL PARMIGIANO

EURO 12

MILLEFOGLIE DI FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA CON FINFERLI, SPICCHI DI POMODORINI PICCADILLY,

SU VELLUTATA ALLA CURCUMA

EURO 12

POLENTINA MORBIDA AL CUCCHIAIO CON CARDONCELLI E FINFERLI IN UMIDO

ALLA VECCHIA MANIERA

EURO 12

DEGUSTAZIONE DI CRUDO DI PESCE, DAI CROSTACEI AI CARPACCI, ATTRAVERSO I MOLLUSCHI

(CANESTRELLI ED OSTRICHE)

EURO 30

MAZZANCOLLE AL VAPORE SU PUREA DI PATATE AL LIME E VERDURE ALLA CATALANA

EURO 15

DEGUSTAZIONE DI GRATINATO (CAPESANTE, CANESTRELLI E GAMBERONI)

EURO 20

VI PREGHIAMO DI COMUNICARCI EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE



PRIMI PIATTI

CREMA DI ZUCCA PROFUMATA AL CARDAMOMO CON PORCINI FRITTI E FIOCCHI DI BURRATA

EURO 15

RISOTTO NOVELLO BASSO VERONESE "MELOTTI" TOSTATO E MANTECATO CON
DADOLATA DI ZUCCA E PORCINI TRIFOLATI AL ROSMARINO (MIN. 2 PS)

EURO 15

RAVIOLI DI MAGRO FATTI A MANO CON FIORI DI ZUCCA, PADELLATI CON CONCASSEA DI POMODORO
SU VELLUTATA ALLO ZAFFERANO

EURO 15

GNOCCHI DI PANE E BIETINA STUFATA, PADELLATI CON FINFERLI FRESCHI

EURO 15

GARGANELLI DI PASTA ALL'UOVO FATTI A MANO CON BATTUTO DI MAIALINO IBERICO E
RADICCHIO CROCCANTE DEL PRA

EURO 15

BIGOLI DI PASTA ALL'UOVO FATTI A MANO CON BATTUTO DI FASSONE PIEMONTESE

EURO 15

RISOTTO NOVELLO BASSO VERONESE "MELOTTI" TOSTATO E MANTECATO CON MAZZANCOLLE
FLAMBATE AL BRANDY, ZAFFERANO, FIORI DI ZUCCA E BOTTARGA (MIN. 2 PS)

EURO 15



LA GRIGLIA

FIorentina di Manzo Fassone Piemontese al kg EURO 50

COSTATA di Manzo Fassone Piemontese CIRCA 800 GR. EURO 40

FILETTO di Manzo Fassone Piemontese CIRCA 200 GR. EURO 30

TAGLIATA di Controfiletto di Fassone Piemontese EURO 20

COSTICINE di Agnello C.B.T. in scottadito marinate al timo e limone EURO 15

GALLETTO di Casada EURO 15

MEZZA FARAONA di Casada EURO 15

AL FORNO

SELLA di Maialino Iberico cotto al sottovuoto e fritto

CON SPICCHI di Carciofi freschi EURO 15

COSCIA di Coniglio glassata al forno con julienne di finferli

BRASATI in tegame EURO 15

SPIEDINO scomposto di tonno, spada e sepioline EURO 15

FILETTO di Rombo in crosta di pane nero con

pomodorini confit marinati al timo EURO 15

COPERTO : PANE E GRISSINI di produzione artigianale EURO 5