



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

EURO 20

CARPACCIO DI MANZO FASSONE CON INSALATINA CROCCANTE DI FINOCCHIO
E SUPREME D'ARANCIA

EURO 15

FLAN DI ZUCCA PROFUMATA ALLA SALVIA CON ZUCCA FRITTA, MOUSSE DI ZUCCA E
FONDUTA AL PARMIGIANO

EURO 12

MOUSSE DI CARDI E FUNGHI SHIITAKE CON PAN BRIOCHE AL LIEVITO MADRE

EURO 12

POLENTINA MORBIDA CON CARCIOFO FRITTO E GUANCIALE CROCCANTE

EURO 12



PRIMI PIATTI

CREMA DI ZUCCA E CARDONCELLI BRASATI

EURO 15

RISOTTO TOSTATO E MANTECATO CON TARDIVO DI TREVISO STUFATO
CON RISTRETTO AL VALPOLICELLA (MIN. 2 PS)

EURO 15

CAPPELLACCI DI PASTA ALL'UOVO FATTI A MANO CON MOUSSE DI ZUCCA, FONDUTA AL
PARMIGIANO REGGIANO E BURRO PROFUMATO ALLA SALVIA

EURO 15

LASAGNETTA DI PASTA ALL'UOVO CON BATTUTO DI BUFALO C.B.T.
MARINATO AL VALPOLICELLA E JULIENNE DI CARCIOFI

EURO 15

GNOCCHI DI RAPA ROSSA PADELLATI CON VELLUTATA ALLO ZAFFERANO, GEL AL PARMIGIANO E
PUNTARELLE MARINATE

EURO 15

GARGANELLI DI PASTA ALL'UOVO FATTI A MANO CON STUFATO DI TACCHINELLA C.B.T. E
RADICCHIO DEL PRA

EURO 15

TAGLIATELLE DI PASTA ALL'UOVO FATTE A MANO CON RAGU' DI TASTASALE

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

TAGLIATA di Controfiletto di Chianina Battuta a coltello EURO 25

COSTATA di Vitello Sanato Piemontese CIRCA 400 GR. EURO 20

GALLETTO di Casada EURO 15

MEZZA FARAONA di Casada EURO 15

AL FORNO

OCA GLASSATA AL FORNO CON RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO

BRASATO AL VALPOLICELLA EURO 15

ANATRA GLASSATA AL FORNO CON CASTRAURE DI SANT'ERASMO EURO 15

FARAONA GLASSATA AL FORNO CON FUNGHI SHIITAKE

TRIFOLATI AL ROSMARINO EURO 15

COPERTO : PANE E GRISSINI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE EURO 5



MENU'

TARTUFO BIANCO PREGIATO DI ACQUALAGNA

CARPACCIO DI MANZO FASSONE PIEMONTESE CON TARTUFO

EURO 35

TARTARE DI FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE CON TARTUFO

EURO 40

TAGLIOLINI DI PASTA ALL'UOVO FATTI A MANO CON TARTUFO

EURO 35

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE SU CROCCANTE DI CAVOLO NERO CON TARTUFO

EURO 35

FONDUTA DI MORLACCO CON UOVO POCHE' C.B.T.

EURO 40

FILETTO DI MANZO FASSONE CON TARTUFO

EURO 55

A PIATTO, IL TARTUFO E' CALCOLATO 8 GR.



DOLCI

TORTINO DI ZUCCA CON FICHI CARAMELLATI

TORTINO DI PATATA AMERICANA CON MELA CARAMELLATA

BAVARESE DI NOCCIOLA E PISTACCHIO

BAVARESE AL COCCO E CIOCCOLATO

BAVARESE ALLE PERE CON GELATINA DI FRAGOLE

ROTOLO DI PAN DI SPAGNA CON GELATO DI RISO AL CAFFE'

ANANAS CARAMELLATO CON GELATO AI FIORI DI LAVANDA

BISCOTTERIA DA CREDENZA CON CALICE DI ZIBIBBO

EURO 7

VI PREGHIAMO DI COMUNICARCI EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE



GELATI E SEMIFREDDI

ZUCCOTTO SEMIFREDDO DI ZUPPA INGLESE

ZUCCOTTO SEMIFREDDO DI CASSATA E PISTACCHIO

CIOCCOLATO GHANA MONORIGINE

CARAMELLO SALATO

RICOTTA

FIORI DI LAVANDA

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.



Selezione Vini in abbinamento

Ristorante da Marco



Zibibbo	Pellegrino	€ 3,00
Dindarello 20	Maculan	€ 6,00
Moscato Fior d' Arancio	Polato	€ 3,00
Sauternes AOC	Laribotte	€ 8,00



Selezione

Ristorante da Marco



Bollicine

Rosè "Tocai"	Azienda Pusiol	€ 10,00	€ 4,00
Blanc de Blancs Chardonnay	Tenuta Mazzolino		€ 6,00

Vini bianchi

Tai	Azienda Pusiol	€ 10,00	€ 4,00
Chardonnay 2020	Lungarotti		€ 5,00
Grechetto 2020	Lungarotti		€ 5,00

Vini Rossi

Cabernet Franc	Azienda Pusiol	€ 10,00	€ 4,00
Sangiovese 2019	Lungarotti		€ 5,00

Acqua Surgiva ½ Litro € 2,00

Acqua Surgiva 1 Litro € 4,00