



## 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*

*TORTA DI MELE CON GELATO ALLA RICOTTA E FICHI CARAMELLATI*

*SEMIFREDDO ALLA MERINGA CON SALSA AL CIOCCOLATO*

*CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO*

*BAVARESE VANIGLIA E LAMPONI*

*BAVARESE GIANDUIA E CIOCCOLATO*

*SORBETTO ALLA PERA WILLIAMS*

*SORBETTO AL LIMONE*

*ZUCCOTTO CASSATA E PISTACCHIO*

*ZUCCOTTO AL CIOCCOLATO*

*EURO 7*



## 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



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 SO<sub>2</sub>, 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

# 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