

Chi ben comincia...

Tagliere di Salumi Nostrani con Gnocco Fritto	€ 9,00
Vitello Tonnato Cotto al Rosa alla Moda della Luisa	€ 9,00
Strüdel di Zucca con Salsa al Gorgonzola	€ 9,00
Flan di Parmigiano con Salsa al Tartufo	€ 10,00
Paté di Foie Gras con Pan Brioche e Composta al Curry	€ 11,00
Girotondo di Antipasti (minimo 2 persone)	€ 15,00*

*= prezzo a persona

Primi piatti

Panissa alla Vercellese	€ 10,00
*Gnocchi di Seirass con Crema di Barbabietola Rossa e Spuma di Parmigiano	€ 10,00
*Sedanini di Grano Arso con Ragù di Salsiccia al Rum	€ 10,00
*Agnolotti di Anatra al Burro e Salvia nel Cesto di Parmigiano	€ 10,00
Crema di Patate, Porri e Porcini	€ 10,00

*La pasta fresca e' di nostra produzione e viene sottoposta ad abbattimento termico per garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche

Secondi piatti

Ganassino di Maiale in Salsa con Purè di Patate	€ 14,00
Lingua di Manzo Arrostita con Sauté di Zucca e Castagne	€ 14,00
Lombo, Salsicetta e Chiodini con Sformato di Polenta	€ 14,00
Lumache in Umido	€ 15,00
Tomino Langarolo Fritto con Biscotto al Riso Nero, Chutney di Arance e Cipolle	€ 14,00

Tutti i Secondi che lo richiedono sono accompagnati da un contorno

Dulcis in fundo

Gelato con la Frutta Sotto Grappa	€ 6,00
Bonèt Astigiano	€ 6,00
Torta di Zucca con Salsa Vaniglia	€ 6,00
Torta di Nocciole con Spuma di Zabaione	€ 6,00
Sorbetto al Braulio e Fior di Latte	€ 6,00
Pane e Coperto	€ 2,00

NB: Nella nostra cucina si utilizzano materie prime che possono contenere glutine, latticini e altri allergeni, in caso di mancato preavviso (almeno 1 giorno di anticipo sulla data della prenotazione) ci sarà impossibile garantire che non vi sia stata contaminazione incrociata anche in piatti dove l'allergene non è previsto. Ricordiamo anche ai gentili clienti che non