



ANTIPASTI

INSALATINA DI TRIPPA TIEPIDA AL PROFUMO DI GRAPPA DI RUCHÉ GIOVANE MAZZETTI, CAVOLO VERZA E RAPA ROSSA | €15

SFORMATO DI ZUCCA COTTA AL FORNO CON FONDUTA DI GORGONZOLA DOLCE E FUNGHI TRIFOLATI | €16

MOSCARDINI IN UMIDO COTTI A BASSA TEMPERATURA SU CREMA DI CECI AL PROFUMO DI GRAPPA DI GRIGNOLINO GIOVANE MAZZETTI | €16

PRIMI

ZUPPA DI CIPOLLA DORATA DI CASTELNUOVO SCRIVIA CON GOCCE DI ACETO BALSAMICO MAZZETTI E CROSTINI AL ROSMARINO | €16

PAPPARDELLE AI 30 ROSSI SU CREMA DI ZUCCA, GRANELLA DI NOCCIOLE E OLIO AL TARTUFO BIANCO | €18

RAVIOLONE DI REALE DI FASSONA PIEMONTESE AL PROFUMO DI GRAPPA BAROLO MAZZETTI E PORCINI, CON LA SUA RIDUZIONE | €18

SECONDI

BACCALÀ MANTECATO E POLENTA BIANCA | €24

COPPA DI MAIALINO COTTO NELLE VINACCE CON TORTINO DI PATATE AL ROSMARINO | €25

COCOTTE DI PATATE AFFUMICATE CON FONDUTA DI TOMA D'ALPEGGIO E TARTUFO NERO | €20

DOLCI

DEGUSTAZIONE FORMAGGI | €12

TORTINO TIEPIDO AL CIOCCOLATO E CASTAGNE SU SALSIA INGLESE AL MARRON GLACÉ E BRANDY MAZZETTI 12 ANNI | €10

SEMISFERA DI SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA DI LU MONFERRATO IGP CON COPERTURA CROCCANTE E CREMA CHANTILLY | €10

MENÙ DEGUSTAZIONE, QUATTRO PORTATE (BEVANDE ESCLUSE) | €60
DEGUSTAZIONE DISTILLATI IN ABBINAMENTO | €10

*le portate potrebbero subire variazioni per garantire la stagionalità delle materie prime
*eventuali intolleranze alimentari andranno comunicate per tempo

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA:

TEL. 0142 926147 | CELL. 351 5007930 (ANCHE WHATSAPP)