



ANTIPASTI

LINGUA CROCCANTE CON PUNTARELLE E BAGNETTO ROSSO | €16

ANTICA TARTRÀ SU CREMA DI PEPERONI E BAGNA CAUDA | €15

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

TAGLIOLINI AI 30 ROSSI CON CARCIOFI SALTATI SU FONDUTA DI TOMA PIEMONTESE D'ALPEGGIO. | €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

GUANCIA DI VITELLONE AL BARBERA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON PUREA DI ZUCCA | €25

COCOTTE DI VERDURE INVERNALI CON CREMA DI TOPINAMBUR AL TARTUFO NERO | €20

DOLCI

DEGUSTAZIONE FORMAGGI | €12

MERINGATA AL TORRONE CON CREMA AL PROFUMO DI GIN MAZZETTI | €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)