



ANTIPASTI

SEPIOLINE CON PANCETTA AFFUMICATA, IN UMIDO
AL PROFUMO DI GRAPPA 7.0 MAZZETTI, SU CREMA DI CECI | €16

VITELLO AL PUNTO ROSA CON SPUMA DI MELANZANE ALL'ORIGANO,
FIOR DI CAPPERI E OLIO MONFERRINO | €16

SAVARIN DI FORMAGGETTA DI ROCCAVERANO D.O.P.
ALLE PERE CARAMELLATE E FICHI | €15

PRIMI

TAGLIOLINI QUADRATI CON SUGO DI BACCALÀ E
POMODORI DATTERINI | €18

GNOCCHI DI PATATE SU CREMA DI PEPERONI ARROSTITI,
GRANELLA DI NOCI E BAGNA CAUDA | €18

TORTELLONI VERDI ALLA RICOTTA DI BUFALA E ORTICHE, BURRO E
SALVIA, CON SCAGLIE DI TOMA D'ALPEGGIO STAGIONATA 10 MESI | €16

SECONDI

PORCHETTA DI CONIGLIO CON PANATURA CROCCANTE
ALLE NOCCIOLE E PURÈ DI CAROTE AFFUMICATE | €23

PETTO D'ANATRA AI FRUTTI ROSSI, SFUMATO ALLA
FRAGOLINA MAZZETTI, CON MISTICANZA | €25

FILETTO DI MAIALINO AL BRANDY MAZZETTI 12 ANNI
CON CIPOLLINE AGRODOLCI | €25

DOLCI

DEGUSTAZIONE FORMAGGI | €15

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA E ALBICOCHE ALLA VODKA MAZZETTI,
CON CRUMBLE AL CACAO | €10

TORTINO ALL'UVA E CANNELLA CON
CREMA PASTICCERA AL VERMOUTH MAZZETTI | €10

DEGUSTAZIONE DISTILLATI IN ABBINAMENTO | €3 A CALICE

*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)