

LE NOSTRE PROPOSTE

LA CRUDA, VERDURE FRESCHE DI STAGIONE, PARMIGIANO 30 MESI
MANTECATO DI BACCALA', ZUCCA, TARAGNA CROCCANTE
LINGUA E TESTINA DI STANO PIEMONTESE, SALSA AL PREZZEMOLO E
ACCIUGHE, SALSA DI VERDURE COTTE IN AGRODOLCE
PROSCIUTTO CRUDO DI SAURIS, BUFALA, CASTAGNE
IL VITELLO TONNATO
CARDO GOBBO DI NIZZA, RASCHERA FONDUTA E NOCCIOLE
COTECHINO ARTIGIANALE, ZUCCA, CASTAGNE, GRANO SARACENO
E CREMA DI LATTE
ANIMELLE E PEPERONI AL PROFUMO DI ACCIUGA
ACCIUGHE, BURRO E PANE

TAJARIN, CIME DI RAPA, BAGNA CAODA
PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA, GUAZZETTO DI CALAMARETTI
TORTELLI DI CULATELLO, PARMIGIANO "VACCHEROSSE" 24 MESI
ACETO BALSAMICO DI MODENA SU VELLUTATA DI TUPINAMBUR
RAVIOLI DEL PLIN ALLE TRE CARNI IN BRODO RISTRETTO

LA TAGLIATA "M. VITTORIO E LOREDANA" ALLA PIASTRA
MERLUZZO BIANCO, BURRO E SALVIA E CARCIOFI
GUANCIA DI MANZO BRASATA, CREMA DI POLENTA TARAGNA
LA FINANZIERA
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE E CUGNA'

PANNA COTTA AL CAFFE' – ALBICOCCHIE – MERINGHE
GELATO ALLA CREMA – ZABAIONE – FRUTTA COTTA – CRUMBLE ALLA
NOCCIOLA – SALSA DI CIOCCOLATO
SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE – MERINGHE – CASTAGNE – CAFFE'
CROSTATA DI CASTAGNE – PERE E CIOCCOLATO
PERA COTTA AL: PORTO – CIOCCOLATO – GELATO CARMELLO
LA TRADIZIONE: BUNET E TORTA DI NOCCIOLE
TIRAMISU' ALLA NOCCIOLA