Menù da €35.00

Tagliere di salumi misti

*

Casonsèi tradizionali fatti dai nostri Chef

*

Mini ciccio del Tagliere con polenta rustica e patate al forno

Oppure

Filetto di maiale al vino rosso cotto a bassa temperatura con polenta alla brace e composta di prugne e cipolla rossa

*

Acqua, caffè e coperto

(Un secondo a scelta uguale per tutti)

Menù da €45.00

Flan di zucca con crema di formaggio e semi di zucca tostati

*

Gnocchi di patate con porcini trifolati e pomodorini

*

Risotto ai gamberetti, crema di broccoli e peperone crusco

*

Guancia di maiale stufata a bassa temperatura
con polenta rustica e cipolline borettane glassate

Oppure

Arrosto di vitello con verza e castagne

*

¼ di vino della casa, acqua, caffè e coperto

(Un secondo a scelta uguale per tutti)

Menù pesce da €40.00

Involtino di spada, pane e uvetta

*

Risotto Carnaroli alle cozze, agrumi e morbido di pecorino

*

Merluzzo al latte cotto a bassa temperatura
con purea di sedano rapa e porri fritti

*

¼ di vino della casa, acqua, caffè e coperto

(Un secondo a scelta uguale per tutti)

Menù vegetariano da €35.00

Ventaglio di pera al vino rosso con nocciola tostata,
tomino piemontese, filo di miele e rucola

*

Gnudi di zucca e ricotta su specchio di cavolo viola
e briciole di pane tostato

*

Capù di verza vegetariano con salsa arrabbiata

*

Acqua, caffè e coperto

(Un secondo a scelta uguale per tutti)