

Antipasti

Battuta di Manzo, Sedano croccante e frutti rossi	€ 14,00
Calamari alla plancia, insalata di finocchi, lime e nero di Seppia	€ 14,00
Bavarese di peperoni arrostiti e Robiola profumata alla colatura di Alici	€ 13,00
Uovo colante, crema di Broccolo e nocciole tostate	€ 12,00

Primi Piatti

Ravioli di Brasato, Burro di Montagna al timo e la sua salsa	€ 13,00
Riso Carnaroli mantecato all'Acqua di Pomodoro, Ceviche di Gambero rosso e menta	€ 14,00
Gnocchi di Patate con fonduta di Taleggio D.O.P. e pere con briciole di noci	€ 13,00
Tagliatelle al Pesto di nocciole, Tonno di coniglio e Maggiorana	€ 14,00
Zuppa di Verdure profumata al Basilico	€ 10,00

Secondi Piatti

Scamone cotto al rosa, ortaggi e salsa BBQ	€ 20,00
Guancia di Maialino brasata al "Langhe Ronchi" e crema di mais	€ 17,00
Filetto di Salmerino alla griglia, verdure in carpione	€ 16,00
Flan di Topinambur, verza liquida e cialda di patate	€ 13,00
Assaggi di Formaggi Locali con le sue Composte	€ 12,00

Dessert

Tarte Tatin alle Mele cotogne e Crema Inglese	€ 7,00
Cannolo al cacao, spuma di Mascarpone e salsa al Caffè	€ 7,00
Bonet alla Monferrina e salsa al Caramello	€ 6,00
La Frutta al taglio	€ 6,00