



MENU'

Antipasti

<i>Battuta di vitello alla piemontese</i>	E 10
<i>Vitello tonnato</i>	E 10
<i>Frittatine di erbe e cipolle</i>	E 9
<i>Rotolo di coniglio e insalatina all'aceto balsamico</i>	E 9
<i>Flan di asparagi con fonduta</i>	E 9

Primi

<i>Tajarin al ragù di carne e salsiccia</i>	E 9
<i>Agnolotti del plin al burro e salvia</i>	E 9
<i>Risotto agli asparagi</i>	E 10

Secondi

<i>Bocconcini di vitello al barolo</i>	E 10
<i>Orata al cartoccio</i>	E 15
<i>Carpione di trota uovo e zucchine</i>	E 12
<i>Coniglio all'arneis</i>	E 12
<i>Assaggio misto di formaggi con cognà</i>	s.q.

Dolci

<i>Bunet</i>	E 6
<i>Mousse di fragole</i>	E 6
<i>Torta di nocciole e zabaione</i>	E 6
<i>Semifreddo al torrone e cioccolato fondente</i>	E 6
<i>Pesche al moscato</i>	E 6
<i>Sorbetto al mandarino</i>	E 6
<i>Sorbetto alla mela verde</i>	E 6



MENU' DEGUSTAZIONE

Battuta di vitello alla piemontese
Rotolo di coniglio e insalatina all'aceto balsamico
Flan di asparagi con fonduta

Tajarin al ragù di carne e salsiccia

Bocconcini di vitello al barolo

Dolce misto della casa

Euro 30 bevande escluse

Vini al bicchiere

Prosecco E 4

Arneis E 3

Dolcetto E 3

Barbera E 4

Barolo E 7

Moscato E 3

Coperto E 2

Acqua E 2

Caffè E 2

Amari e grappe E 3