MENU'

Antipasti

Parma 24 mesi	E 12
Battuta di vitello alla piemontese	E 12
Vitello tonnato	E 12
Insalatina di gallina all'aceto balsamico	E 10
Frittatine dell'orto all'aceto di barolo	E 10
Flan di asparagi con fonduta	E 10
Capunet della nonna e crema di castelmagno	E 10

Primi

Tajarin al ragù di carne e salsiccia	E 10
Agnolotti del plin al burro e salvia	E 10
Risotto agli asparagi e pancetta croccante	E 12
Gnocchi al Castelmagno	E 12

Secondi

Bocconcini di vitello al barbaresco	E 12
Filetto di vitello al barolo	E 20
Orata al cartoccio	E 18
Stinco di maialino all'arneis	E 15
Capretto al forno	E 20
Asparagi con fonduta	E 15
Assaggio misto di formaggi con cognà	s.q.

Dolci

Bunet	E 6
Bavarese alla panna	E 6
Mousse di fragole	E 6
Torta di nocciole e zabaione	E 6
Semifreddo al torrone e cioccolato fondente	E 6
Fragole al limone	E 6
Sorbetto al mandarino	E 6
Sorbetto al limone	E 6

MENU' DEGUSTAZIONE

Battuta di vitello alla piemontese
Insalatina di gallina all'aceto balsamico
Flan di asparagi con fonduta

Tajarin al ragù di carne e salsiccia

Bocconcini di vitello al barbaresco

Dolce misto della casa

Euro 33 bevande escluse

Per ogni modifica apportata al menù verrà applicata una maggiorazione da 2 a 5 euro

Vini al bicchiere

Prosecco	***E 5***
Arneis	***E 4***
Dolcetto	***E 4***
Barbera	***E 5***
Nebbiolo	***E 5***
Barolo	***E 8***
Moscato	***E 4***

Coperto	***E 2***
Acqua	***E 2***
Caffè	***E 1,50***
Amari e grappe	***E 3***