LA CARTA ALL'ENOTECA

Calamari, carciofi e bagna freida
30-

Verdure e frutta marinata
30-

Anguilla in verde
35-

Il Fassone "dalla testa ai piedi"
35-

Finanziera
35-

Plin al sugo di arrosto o semplicemente al fumo
30-

Riso "Nino Bergese", caffè Kenya
30-

Raviolo di patate arrosto, uriot e pescato
30-

Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala
30-

Pescato e potage
40-

Daino, uva, whisky torbato e cacao fermentato
40-

Animella alla mugnaia
40-

Vitella alla brace, porcino e zafferano
40-

Selezione di formaggi artigianali

5 assaggi
16-

8 assaggi
22-

Sformato al gianduja, gelato di menta
18-

Mela, rosmarino e mandorla
18-

Soufflè di agrumi e vaniglia
servito per 2 persone
35-

Gelato fresco fatto al momento con latte di montagna di razza Bruna Alpina
12-

Sorbetto di frutta
12-

LA DEGUSTAZIONE ALL'ENOTECA

135-

Il nostro percorso si intende servito per un intero tavolo

I piatti del menù degustazione possono essere serviti alla carta

Entrate

Scampi e nocciola
40-

Zucca, mornay e macis
30-

Panino di fegato grasso, uva fragola
25-

Raviolo di lepre, ricci di mare e salsa all'Alta Langa
30-

Porcino cotto in succo di stinco, porcino crudo e anice
30-

Piccione croccante
40-

Zuppa di agrumi
18-

Se lo gradite è possibile sostituire il primo , il secondo ed il dolce con:
(serviti minimo per 2 persone)

Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala

Daino, whisky torbato, cacao fermentato

Soufflè di agrumi e vaniglia

Degustazione di vini abbinati

6 calici
60-

Acqua Lauretana
5-

Caffè Vergnano e piccola pasticceria
6-

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze.
Segnaliamo inoltre che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura a -18°(ai sensi del Reg. CE n 852/04)