Cene e Pranzi Eventi

Terra

Battuta di Fassona, Burrata Affumicata, Zucchine A'Scapece, Capperi

Patè di Vitello, Pasta Fillo, Taleggio, Riduzione di Nebbiolo

Risotto alla Zucca, Salsiccia di Bra, Zola Gran Riserva Leonardi

Coppa di Maialino Iberico Cbt, Patata Mantecata

Bis di dolci

37€ Bevande Escluse

Mare

Carpaccio di Salmone, Maionese al Lemongrass, Crumble all'aneto

Baccalà Mantecato, Patè di Melanzane, Pasta Fill, Acciuga del Cantabrico

Risotto Cacio, Pepe, Cozze e Lime

Polpo arrostito, Crema Parmantier, Topinambur Croccante, Panna Acida

Bis di dolci

40€ Bevande Escluse

La scelta del Menù è da intendersi uguale per tutto il tavolo, le intolleranze o allergie vanno comunicate preventivamente in modo da poter proporre un'alternativa valida, in caso di persone vegetariane verranno proposte portate dedicate al regime alimentare

Vini in Abbinamento da concordare alla scelta del Menù:

Bianchi:

Vino Bianco Colline Novaresi (Erbaluce) Piriet Az. Mirù 20€

Muller Thurgau Colterenzio 22€

Bollicine:

Prosecco Treviso Doc Brut Az. Setteanime 20€

Franciacorta Brut Az. Vigna Dorata 36€

Rossi:

Nebbiolo d'Alba Az. Azelia 30€

Merlot Colterenzio 24€