



Menu degustazione

CON ANTIPASTO

€ 42

SENZA ANTIPASTO

€ 35

Antipasto

Vitello tonnato della tradizione

Sliced veal served cold with tuna fish sauce (3,4,7)

Primi piatti

Agnolotti alla Monferrina

Fresh pasta home -made served with a meat sauce (1,3,7,8,12)

Secondo piatto

Arrosto della vena stracotto al Nebbiolo con Purea e marmellata di cipolle rosse

Braised veal cooked in Nebbiolo wine and its side dish. (12)

Dessert

Bonnet al cioccolato

Bevande escluse



Menu della tradizione

Valido per tutto il tavolo /Valid for the whole table. (minimo 2 persone)

Gran Antipasto Piemontese

Vitello tonnato della tradizione/Battuta al coltello, Tonno di coniglio , Capunet, giardiniera e Insalata russa e acciughe al verde

Sliced veal served cold with tuna fish sauce, Hand Chopped meat ,mix of vegetables and tomato, Salad of vegetables with mayonnais, Rabbit salad, , roll of vegetables and meat, anchovies with persil sauce (1,3,4,5,7,10,12)

Primi piatti

Tajarin alla Monferrina

Fresh pasta home made served with meat sauce (1,7,12)

Dessert

Torta piemontese alle nocciole con zabajone

Piedmontese hazelnut cake with zabaglione (1,3,7,8,12)

Prezzo

37

Aggiunta formaggi tipici Val d'Ossola (3 pezzi)

8

Aggiunta Guancia di Vitello al Nebbiolo

10

Bevande escluse



Menu "Due Mondi"

Valido per tutto il tavolo /Valid for the whole table. (minimo 2 persone)

Cocktail di benvenuto con stuzzichini



Gambero, le sue nuvole di drago, yogurt ed Aglio Orsino

Lingotto di Salmone Marinato al Miele ed agrumi, Avocado e
Nachos



Gnocchi di Calamaro su crema di carote, cocco e currry verde

Raviolo trasparente di riso, ricotta, spinacino e tuorlo d'uovo



Lombatina d'agnello in crosta, salsa alla mostarda e mirtilli con
patate e spugnole



Semifreddo al cioccolato fondente, dulce de leche, zabajone
crumble di nocciole

€ 60,00 p.p.
bevande escluse

