



# 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)*

<b>Prezzo</b>	<b>37</b>
<b>Aggiunta formaggi tipici Val d'Ossola (3 pezzi)</b>	<b>8</b>
<b>Aggiunta Guancia di Vitello al Nebbiolo</b>	<b>10</b>

Bevande escluse