

L'amore per questo territorio,
il rispetto delle stagioni.
la qualità degli ingredienti,
la passione per il nostro lavoro.

PANINI GOURMET

€7

CRUDO DI CUNEO:
prosciutto Crudo di Cuneo DOP - burrata

MERLUZZO:
filetto di merluzzo - salsa di sedano - finocchio - mela

IL ROCCAVERANO MUFFATO:
robiola di Roccaverano con muffe nobili - fichi - insalata belga

MAIALINO:
pancia di maialino - composta di mele - insalata di stagione

TAGLIERI salumi e formaggi

6 PEZZI € 8 - 12 PEZZI € 15

Serviti con confetture, miele, mostarda
e altri accompagnamenti tradizionali.

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

DEGUSTAZIONE MONFERRATO

PRANZO:
vi proponiamo 2 piatti a scelta dalla nostra carta tradizionale,
acqua e caffè,
al prezzo di € 12,50

CENA:
Degustazione Monferrato completa di 4 piatti a scelta
dalla nostra carta tradizionale
al prezzo di € 25

**LA
CARTA**

TRADIZIONALE

• ANTIPASTI •
€ 10

Filetto di branzino in manto di pancetta, passatina di ceci e brunoise di verdure

La lombatina di coniglio con tartare di gamberi, pomodoro datterino
e crema di burrata

Dal fritto misto piemontese...

Pancia di maialino, fegato d'anatra e menta

• PRIMI •
€ 12

Paccheri, calamaretti, pomodoro e salsa di basilico

Risotto, radicchio, Barbera d'Asti e provola affumicata

Lasagnetta, spinaci, ricotta e crema di robiola di Roccaverano

Fettuccine al ragù d'anatra

• SECONDI •
€ 14

Merluzzo al vapore, polvere di pomodoro, salsa di sedano, finocchio e mela

Lombata di agnello, fiocchi di patate croccanti

Carrè di capriolo, panatura alle erbe, salsa di frutti di bosco

Meneghina di vitello, radicchietto e pomodorino

Per finire in dolcezza

~

· DOLCI ·

€5

Dolce Piemonte (Bunet, panna cotta e salame al cioccolato)

Cheesecake ai lamponi

Il tiramisù

Tartelletta alle mele con crema inglese al profumo di cannella

.....
da gustare con il Moscato d'Asti o il Brachetto
.....

The love for this territory,
the respect of seasons,
the quality of ingredients,
the passion for our job

GOURMET SANDWICHES

€7

CRUDO DI CUNEO:
prosciutto Crudo di Cuneo PDO - burrata
(buffalo milk cheese made of mozzarella and cream)

MERLUZZO:
Cod fillet - celery sauce - fennel - apple

IL ROCCAVERANO MUFFATO
Robiola di Roccaverano with "noble molds" - figs - Belgian endive

MAIALINO:
Pork belly - apple compote - seasonal salad

PLATTERS

Cold cuts and cheeses

6 PIECES € 8 - 12 PIECES € 15

Served with jellies, honey, mustard
and other traditional dressings

* some products may be frozen

MONFERRATO TASTING

LUNCH:
2 courses you choose from the traditional Monferrato menu, water
and coffee
€ 12,50

DINNER:
You can compose your Tasting Monferrato Menu,
just choose one starter, one primo piatto, one main course
and one dessert, from the traditional Monferrato menu
€ 25

À LA CARTE

TRADITIONAL MONFERRATO

· STARTERS · € 10

Bacon-wrapped Branzino fillet, chickpea spread, vegetable brunoise

Rabbit loin with shrimp tartare, cherry tomato and Burrata cream

From the Piedmontese fritto misto...

Pork belly, duck liver and mint

* some products may be frozen

· PRIMI · € 12

Paccheri pasta, squids, tomato and basil sauce

Risotto, red chicory, Barbera d'Asti and smoked provola cheese

Lasagna, spinach, ricotta cheese and soft cream of Robiola di Roccaverano

Fettuccine with duck ragout

· MAIN COURSES · € 14

Steamed cod, tomato powder, celery sauce, fennel and apple

Lamb loin, crispy potato flakes

Herb-crusteD venison loin, wild berries sauce

Veal cutlet, chicory, and cherry tomato

For a sweet ending

~

• DESSERTS •

€5

A selection of Piedmontese desserts ((chocolate and amaretti cookies pudding, panna cotta, chocolate salami)

Raspberry-flavored cheesecake

Il tiramisù

Tart with apples and cinnamon-flavored crème anglaise

.....
our desserts match with a glass of Moscato d'Asti or Brachetto
.....