

# ***MENU' ALLA CARTA***

## ***Antipasti***

*Ovetto goloso 23 (V)*

*Carpaccio di fassona Piemontese con insalatina primaverile di asparagi bianchi e verdi*

*dell'azienda agricola Baratto 24 (G,L)*

*Castraure, topinambur, foie gras e acciuga 24 (G)*

## ***Primi Piatti***

*Risotto con ricotta affumicata, Aglio nero , nduja calabra ( min. 2 persone) 23 (G,L)*

*Paccheri Fracasso alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano 22 (L)*

*Tagliolini "MAREMOU" 26 (G)*

*Reginette di asparagi alla carbonara 23*

## ***Secondi piatti***

*Coscetta d'anatra ruspante confit, salsa hoisin alla pechinese*

*e insalata di asparagi 31 (G,L)*

*Pollo Rustichello® della Pedemontana cotto in cucina economica,*

*con polenta di mais antichi dell'Azienda agricola La Burlina e patè di fegatini 28 (G,L)*

*Agnello selezione Bottacin arrosto, coratella e vellutata di erbe spontanee 33 (G,L)*

**Disponibile anche in versione: G -senza glutine, L - senza lattosio, V - vegetariano.**

## ***DESSERT***

*Tiramisù Classico 9*

*Voglia di cioccolato 12 (G)*

*Biancomangiare alle mandorle amare e coulis ai lamponi 11 (G)*

*Panfrutto di nostra produzione con albicocche semicandite e gelato alla vaniglia 12*

*Sorbetto alla frutta 8 (G, L)*

## ***Vini dolci***

*Ben rye di Donna Fugata 2020, Zibibbo - Sicilia - 7*

*Recioto di Soave Le Colombare 2020, Pieropan - 6,5*

*Vin de Constance, Klein Constantia 2015 - Sud Africa - 16*

*Ranci, Carriel dels Vilars (vino secco e ossidativo) - Spagna - 7*

PREGHIAMO CHI È AFFETTO DA PATOLOGIE ALIMENTARI E/O ALLERGIE E/O INTOLLERANZE, DI COMUNICARLO SEMPRE PRIMA DELL'ORDINE AL PERSONALE DI SALA, AL FINE DI POTER AVERE PIATTI ALTERNATIVI.

IL NOSTRO PERSONALE È PREPARATO PER POTERVI SUGGERIRE NELLA SCELTA DEL PIATTO PIÙ ADEGUATO AL VOSTRO REGIME ALIMENTARE.

\*LE PIETANZE SERVITE IN QUESTO LOCALE POSSONO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI INDICATI NEL MENÙ ESPOSTO ALL'INGRESSO DELLA SALA.

COPERTO EURO 6