

# ***MENU' ALLA CARTA***

## ***Antipasti***

*Ovetto goloso 23 (V)*

*Cool trip in Asia 23 (G,L)*

*Carpaccio di fassona Piemontese su insalatina di radicchietti invernali  
e salsa Caesar 24 (G,L)*

## ***Primi Piatti***

*Sopa coada con anatra ruspante dell'Azienda Agricola La Burlina 25*

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

*Tagliolini con zabaione al parmigiano, zafferano e tartufo Bianchetto 27 (V)*

## ***Secondi piatti***

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

*e radicetti col lardo 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)*

*Sella di cervo alla Rossini 35 (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)*

*Millefoglie espresso 11 (V)*

*Sorbetto alla frutta 8 (G, L)*

## ***Vini dolci***

*Kabir di Donna Fugata 2020, Zibibbo - Sicilia - 5,5*

*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