

MENU' ALLA CARTA

Antipasti

Ovetto goloso 23 (V)

Verze sofegae, musetto di nostra produzione, spuma di patate e rafano 23 (G)

Cool trip in Asia 23 (G,L)

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

Primi Piatti

Risotto con la beccaccia (min. 2 persone) 37 (G)

Tagliatelle Fracasso con goulash di cervo e panure ai frutti di bosco 23 (L)

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

Reginette ripiene di cime di rapa, crema di cavolfiore bianco, intingolo all'acciuga del Cantabrico 25

Secondi piatti

Roastbeef di petto d'anatra ruspante, foie gras e sedano rapa 31 (G)

*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 patate e porro 33 (G,L)

"Testa-Coda di vitello!!!" 29 (G)

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 alle fragole 11 (G)

Il nostro panettone piastrato con spuma allo zabaione 9

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