

Antipasti

Tataki di tonno rosso dell'Adriatico, soia, miele e zenzero 25 (L)

Ovetto Goloso 23 (V,G)

La parmigiana come piace a noi 24 (G,V)

Assaggi di carne cruda di razza piemontese selezionata dalla macelleria Bottacin 24 (G,L)

Primi piatti

"Risi e Bisi" (min. 2 persone) 24 (G)

Tagliatelle con ragù a coltello di bue allevato da noi al pascolo 23 (L)

Spaghetto freddo con tonno rosso dell'Adriatico e salsa magia 25 (L)

Reginette di asparagi alla carbonara e tartufo nero 25 (V)

Secondi piatti

Pollo Rustichello® della Pedemontana, cotto in cucina economica

e cicchetti di "tagli nobili" 30 (G,L)

Fegato di vitello sanato alla brace con agretti di cipolla al lampone, patate e susine 29 (G,L)

Pescato selvaggio locale in crosta di riso all'italiana e verdura di stagione 35 (G,L)

Petto d'anatra, foie gras e fragole 30 (G)

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

I CLASSICI DE LA PATERNA

Assaggi di carne cruda di razza piemontese selezionata dalla macelleria Bottacin

Ovetto Goloso

Spaghetto freddo con tonno rosso dell'Adriatico e salsa magia

"Risi e Bisi"

*Pollo Rustichello® della Pedemontana, cotto in cucina economica
e cicchetti di "tagli nobili"*

Predessert

Dessert

75 € (VINI E BEVANDE ESCLUSE)

IL MENÙ DEGUSTAZIONE VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

ABBINAMENTO VINI 35 € A PERSONA

COPERTO EURO 6

LA VARIAZIONE DI ALCUNI PIATTI POTREBBE COMPORTARE UN SOVRAPPREZZO NEL MENÙ DEGUSTAZIONE

PREGHIAMO I SIGNORI AFFETTI DA PATOLOGIE ALIMENTARI E/O ALLERGIE, 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 ALLA VOSTRO REGIME ALIMENTARE.

*INFORMIAMO I GENTILI CLIENTI CHE LE PIETANZE SERVITE IN QUESTO LOCALE POSSONO CONTENERE TRACCE DEGLI ALLERGENI INDICATI NEL MENU' ESPOSTO ALL'INGRESSO DELLA SALA.