

Antipasti

Calamari in due cotture 25 (G,L)

*Ovetto al tartufo bianco d'Alba 18 (V) **

Pan Bao con cotechino di nostra produzione, erbe, spuma di patate e rafano 23

*Carne cruda di Fassona Piemontese con tuorlo al tartufo bianco d'Alba 24 (G,L) **

Primi piatti

Risotto con porcini del Cadore, ostriche e lemongrass (min. 2 persone) 23 (G)

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

Tagliatelle alla busara di aragostine 35 (L)

*Tajarin piemontesi con zabaione al parmigiano 19 (V) **

Secondi piatti

Pollo Rustichello® della Pedemontana, cotto in cucina economica

con polenta di mais antichi e quinto quarto 28 (G,L)

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

*Filetto di manzo alla Rossini (con foie gras e salsa al porto) 35 (G,L) **

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

***I piatti contrassegnati dall'asterisco sono consigliati in accompagnamento al
tartufo bianco d'Alba con costo di 7€/gr***

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

I CLASSICI DE LA PATERNA

euro 75 a persona vini e bevande escluse

Carne cruda di Fassona Piemontese

Pan Bao con cotechino di nostra produzione, erbette, spuma di patate e rafano

Paccheri Fracasso alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano

Risotto con porcini del Cadore, ostriche e lemongrass

Pollo Rustichello® della Pedemontana, cotto in cucina economica

con polenta di mais antichi e quinto quarto

Predessert

Dessert

MENU' TARTUFO

euro 60 a persona tartufo vini e bevande esclusi

Carne cruda di Fassona Piemontese con tuorlo al tartufo bianco d'Alba

Ovetto al tartufo bianco d'Alba

Tajarin piemontesi con zabaione al parmigiano

Filetto di manzo alla Rossini (con foie gras e salsa al porto)

Predessert

Montello Bianco

I MENÙ DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI 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.