

Antipasti

Tataki di tonno rosso dell'Adriatico 25

Ovetto Goloso 23 (V,G)

Bruschetta alla brace con merluzzo dissalato, pomodorini e basilico 23

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

Primi piatti

Risotto "un mare di pevarasse" (min. 2 persone) 23 (G,L)

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

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

Reginette di asparagi alla carbonara e tartufo nero 23 (V)

Secondi piatti

Pollo Rustichello® della Pedemontana, cotto in cucina economica

con polenta di mais antichi e patè di fegatini 28 (G,L)

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

Agnello selezione Bottacin arrosto, coratella e vellutata di patate e porro 33 (G,L)

Piovra alla piastra su millefoglie di verdure 27 (G)

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

I CLASSICI DE LA PATERNA

Carne cruda di razza piemontese selezionata dalla macelleria Bottacin

Ovetto Goloso

Risotto "un mare di pevarasse"

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

*Pollo Rustichello® della Pedemontana, cotto in cucina economica
con polenta di mais antichi e patè di fegatini*

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.