

PASQUA 2025

MENU' ALLA CARTA

Antipasti

Ovetto goloso 25 (V)

*Carpaccio di fassona Piemontese con insalatina primaverile di asparagi bianchi e verdi
dell'azienda agricola Baratto 26 (G,L)*

Castraure, topinambur, foie gras e acciuga 26 (G)

Primi Piatti

Risotto con erbe spontanee di primavera (min. 2 persone) 25 (G,L)

Paccheri Fracasso alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano 24 (L)

Tagliolini "MAREMOU" 28 (G)

Reginette di asparagi alla carbonara 25

Secondi piatti

*Coscetta d'anatra ruspante confit, salsa hoisin alla pechinese
e radicetti col lardo 33 (G,L)*

*Pollo Rustichello® della Pedemontana cotto in cucina economica,
con polenta di mais antichi dell'Azienda agricola La Burlina e patè di fegatini 30 (G,L)*

Agnello selezione Bottacin arrosto, coratella e vellutata di erbe spontanee 35 (G,L)

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

DESSERT

Tiramisù Classico 11

Voglia di cioccolato 14 (G)

Biancomangiare alle mandorle amare e coulis ai lamponi 13 (G)

Lievitati di nostra produzione 10

Sorbetto alla frutta 10 (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

MENU' DEGUSTAZIONE

PASQUA 2025

Benvenuto dalla cucina

Carpaccio di fassona Piemontese con insalatina primaverile di asparagi bianchi e verdi

Ovetto goloso

Risotto con erbe spontanee di primavera

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

Agnello selezione Bottacin arrosto, coratella e vellutata di erbe spontanee

Tiramisù Classico

Assaggio di lievitato di nostra produzione

90 EURO VINI E BEVANDE ESCLUSI

IL MENU' DEGUSTAZIONE VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

ABBINAMENTO VINO 40 EURO A PERSONA