

Menu' a Degustazione

Bagna Caoda con o senza aglio con giardino di verdure di stagione

Bagna Caoda with or without garlic with traditional vegetables

Albese di Vitello con Rucola e Pomodorini in salsa citronette

Veal carpaccio with arugula and tomatoes in citronette sauce

Fantasia di verdure con Riso Venere

Vegetable salad with Venus rice

Voul au vent con crema di Zucchine e Pinoli tostati

Voul au vent with zucchini cream and pine nuts

Malfatti di Salsiccia in crema di Zucca

Fresh pasta stuffed with sausage with pumpkin cream

Tajarin trafilati a mano con Fonduta di Crutin al Tartufo e granella di Nocciole

Tajarin with Truffle cheese sauce and hazelnuts

Arrosto all'Arneis con patate al forno

Roast veal with Arneis wine and baked potatoes

Panna cotta all'Amaretto

Amaretto Panna Cotta

Menu a prezzo fisso € 25,00 per persona

(minimo due persone)

Menu' a Degustazione

in abbinamento a 3 calici di vino

Dolcetto, Barbera e Nebbiolo della cantina



Portinale

Menu a prezzo fisso € 35,00 per persona

Acqua, pane



e coperto € 3,00