

MENÙ

Antipasti

Tagliere di affettati e formaggi con marmellata nostrana
Moscardini in salsa verde con polenta
Sformato di spinaci con fonduta al taleggio
Polentina con porcini e formaggella

Primi Piatti

Tagliatelle ai porcini e bagoss
Calamarata ai frutti di mare
Spaghetti alle vongole veraci
Garganelli con gamberi e piccole verdure
Risotto con tartufo e fonduta al Castelmagno
Risotto con bisque di crostacei e zucchine trifolate



Secondi Piatti

Medaglioni di coniglio ai porcini
Guancette di vitello con riduzione al Barolo
Fiorentina alla brace
Costata di scottona g 500
Filetto alla brace o al pepe verde
Tagliata con rucola e scaglie di Grana
Scottadito d'agnello
Polpo scottato alla mediterranea
Pescato del giorno con pomodorini ed olive taggiasche
Tagliata di tonno al sesamo

Contorni

Patatine fritte
Insalata mista
Verdura alla griglia

Insalatona light
(Insalata mista, carote, pomodori, mais, scaglie di grana)
Insalatona del mare
(Insalata mista, carote, pomodori, tonno, gamberetti e olive nere)
Insalatona officina dei sapori
(Insalata mista, carote, pomodori, mais, mozzarelline, prosciutto cotto, uova soda)



Dolci

Tiramisù della casa
Semifreddo con gocce di cioccolato e mandorle tostate
Sbrisolona con grappa alle prugne
Crema Catalana
Crostata con pere caramellate, pinoli e crema inglese

