



MATERIA  
PRIMA  
MAZZETTI  
D'ALTAVILLA



## ANTIPASTI

ROAST-BEEF DI FASSONA PIEMONTESE CON  
SONCINO ALL'ACETO BALSAMICO MAZZETTI  
E SCAGLIE DI BRA DURO | €16

MILLE FOGLIE DI PASTA FILLO CON  
CREMA DI TOMINO, ASPARAGI E GOCCE DI BASILICO | €15

INSALATINA DI GAMBERI E SEPIE  
AL PROFUMO DI GIN MAZZETTI CON SPUMA DI PATATE ALLA MENTA | €16

## PRIMI

RAVIOLONE DI SEIRAS E SPINACINO  
AL SUGO DI NOCI PROFUMATO  
GRAPPA GIOVANE DI RUCHE MAZZETTI | €16

TAGLIOLINO AI 30 ROSSI CON RAGÙ DI VITELLO BIANCO  
AL PROFUMO DI MAGGIORANA | €18

LASAGNETTA SALAMINO E ASPARAGI  
SU CREMA DI GORGONZOLA DOLCE | €18

## SECONDI

COSCIOTTA DI FARAONA COTTA A BASSA TEMPERATURA  
CON VERDURE DI STAGIONE | €24

ARROSTO DI VITELLONE AL CORTESE AL PROFUMO DI  
ERBE AROMATICHE E PATATE NOVELLE AL BURRO CHIARIFICATO | €25

ZUCCHINA TONDA RIPIENA SU  
CREMA DI PISELLI E GOCCE DI STRACCIATELLA | €18

## DOLCI

DEGUSTAZIONE FORMAGGI | €15

TORTINO AL LIMONE MAZZETTI CON  
MERINGA FLAMBÈ E CREMA PASTICCERA | €10

BAVARESE CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA, GELÈ AI FRUTTI ROSSI  
E CROCCANTE FONDENTE AI FIOCCHI DI MAIS | €10

DEGUSTAZIONE DISTILLATI IN ABBINAMENTO | €3 A CALICE

\*le portate potrebbero subire variazioni per garantire la stagionalità delle materie prime  
\*eventuali intolleranze alimentari andranno comunicate per tempo

**PRENOTAZIONE CONSIGLIATA:**

TEL. 0142 926147 | CELL. 351 5007930 (ANCHE WHATSAPP)