

LA STAGIONE NEL PIATTO

AUTUNNO

01 ANTIPASTI

Polpo in guazzetto al profumo di Grappa di Malvasia giovane Mazzetti, su crostone di farinata al rosmarino €16

Capunet piemontese con crema di patate e rapa rossa €15

Sformato di zucca in sfoglia croccante con fonduta di Toma d'Alpeggio e tartufo nero €16

02 PRIMI

Tagliatelle ai 30 rossi al ragù di cinghiale €18

Gnocchi di patate su crema di zucca, castagne al burro e fonduta di Blu del Moncenisio €16

Lasagnetta ai funghi trifolati, patate e pancetta croccante €18

03 SECONDI

Ossobuco di cervo marinato alla Grappa di Barolo Riserva Mazzetti, con polenta morbida €26

Trancetto di baccalà in crosta di patate su vellutata di lenticchie rosse €25

Cosciotto di faraona farcito con cipolle dorate e lardo, con verza stufata €24

04 DOLCI

Degustazione di formaggi €15

Tortino tiepido di albicocche e gianduia su crema inglese al Brandy 12 Anni Mazzetti €10

Semifreddo ai marron glacé con salsa al cioccolato caldo €10

DISTILLATI IN ABBINAMENTO - € 3 A CALICE

Chiedete in sala l'abbinamento per ogni portata.

Le portate potrebbero subire variazioni per garantire la stagionalità delle materie prime.

Eventuali intolleranze alimentari andranno comunicate per tempo.

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

 **CHIAMA** 0142 926147

 **WHATSAPP** 351 5007930

 **WEBSITE** ristorantemateriaprima.it