



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

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

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

DOLCI

DEGUSTAZIONE FORMAGGI | €15

TORTINO TIEPIDO DI ALBICOCCHIE E GIANDUIA SU CREMA INGLESE AL BRANDY 12 ANNI MAZZETTI | €10

SEMIFREDDO AI MARRON GLACÉ CON SALSA AL CIOCCOLATO CALDO | €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)