MENU' DEL GIORNO

ANTIPASTI FREDDI

INSALATA DI CARNE CRUDA ALLA MONFERRINA
PETTO D'OCA AFFUMICATO CON CIPOLLE CARAMELLATE AL BALSAMICO E VALERIANA
ROSA DI VITELLO TONNATO
LARDO ARTIGIANALE CON NOCI E PARMIGIANO
LINGUA AL BAGNETTO VERDE CON O SENZA AGLIO
TAGLIERE DI SALUMI ARTIGIANALI MONFERRINI

ANTIPASTI CALDI

PEPERONI AL FORNO CON BAGNA CAUDA
SFOGLIATINA CON ZUCCHINE ,FONDUTA E TOME PIEMONTESI

PRIMI PIATTI

AGNOLOTTI ALLA MONFERRINA
AGNOLOTTI IN BRODO
TAGLIOLINI SALSICCIA E GRIGNOLINO
TAGLIATELLE AL RAGù BIANCO
TAGLIATELLE AI PORCINI
TORTELLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA
PANISSA (minimo x 2 porz.)
RISOTTO BARBERA E FONDUTA DI TOME (minimo x 2 porz.)
RISOTTO TARTUFO NERO E PARMIGIANO (minimo x 2 porz.)

MENU' DEL GIORNO

SECONDI

BOLLITO MISTO
(MAGRO,SCARAMELLA,CODA,TESTINA,LINGUA,COTECHINO E GALLINA)

ACCOMPAGNATO DA BAGNETTO,CREN E MOSTARDA

COCCIO CON DADOLATA DI CARNE, FUNGHI MISTI E PORCINI
CHIUSO DA FOCACCIA FRESCA
POLLO AL BACIO (GORGONZOLA,RHUM E PEPE)
LUMACHE ALLA PIEMONTESE CON CROSTINI
GALLETTO AL FORNO CON CROSTA DI SENAPE
BRASATO AL NEBBIOLO
TENERONE ALLO CHARDONNAY
MISTO TOME PIEMONTESI E GORGONZOLA
ACCOMPAGNATE DA CUGNÀ E COMPOSTE ALLA FRUTTA

CONTORNO

PATATE AL FORNO
SPINACI AL BURRO
INSALATA MISTA

DESSERT

BUNET
TORTA DI NOCCIOLA CON CREMA AL MARSALA CALDA
KRUMIRI CON CREMA CALDA AL MARSALA
KRUMIRI CON CIOCCOLATO CALDO
SEMIFREDDO AI DATTERONI E MERINGA
SEMIFREDDO AL TORRONCINO
TIRAMISU'
AFFOGATO AL CAFFE' CON GELATO ALLA CREMA
SORBETTO ALLA MELA VERDE E CALVADOS
SORBETTO AL LIMONE E LIMONCINO