

MENÙ FERRAGOSTO 2024

Degustazione di salumi: prosciutto crudo di Langhirano 30 mesi, coppa di maiale al Barbera dei colli piacentini e salame nostrano.

Battuta di manzo di Fassona piemontese stracciatella di bufala campana e granella di pistacchio

Tartare di salmone, mango e spuma di caprino ed erba cipollina

Crostatina alla parmigiana di melanzane con crumble al parmigiano

Cestino di pane sfizioso cotto nel nostro forno a legna.

Cannelloni al ragù di fassona piemontese con besciamella al parmigiano reggiano

Strigoli al pesto leggero, concasse di pomodorini, e olive taggiasche

Tagliata di controfiletto di manzo di fassona piemontese fondo al Nebbiolo su millefoglie di patate alle ebre aromatiche.

Panna cotta al cioccolato bianco composta di fragole e zenzero su crumble all' amaretto

Vino 1 bottiglia ogni 3 Persone di Bonarda, Barbera, Pinot
Acqua - caffè

59€

Bambini da 1 a 3 anni 10€, da 4 a 8 anni 30€