Giudice
RISTORANTE

MENU PIEMONTE

VITELLO TONNATO

CARNAROLI "CASCINA VENERIA" AL BARBERA D'ALBA

GUANCIA BRASATA CON PUREA DI PATATE

BONET ALL'AMARETTO

45 per persona

IL MENU PIEMONTE SI CONSIDERA PER MINIMO DUE PERSONE

MENU GIUDICE

TARTARE DI FASSONA AL COLTELLO CON CARDONCELLI, ARACHIDI E LIMONE

CARCIOFO RIPIENO DI RASCHERA SU CREMA DI TOPINAMBUR

*RIGATONI** DI GRANO ARSO, CON RAGU ALLA LANGAROLA E CARCIOFI*

*OMAGGIO A BOCUSE**

PANCIA DI MAIALE CON SALSA BARBACUE E CARCIOFI

DOLCE A SCELTA

55 per persona

CON ABBINAMENTO VINI 5 CALICI

75 per persona

IL MENU GIUDICE SI CONSIDERA PER MINIMO DUE PERSONE

ANTIPASTI

TARTARE DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO

CON CARDONCELLI, ARACHIDI E GEL DI LIMONE *16*

CARCIOFO RIPIENO DI RASCHERA SU CREMA DI TOPINAMBUR *16*

UOVO SU CREMA DI PATATE CON CASTAGNE E KATSUOBUSHI *16*

FONDUTA DI FONTINA D'AOSTA CON CARDI E TARTUFO NERO *16*

POLPO CON HUMMUS DI CECI,*

GUANCIALE E MAIONESE ALL'AGLIO NERO *18*

PRIMI

*TAGLIOLINI** IN CREMA DI ZUCCA, NOCI PECAN*

E RIDUZIONE DI NEBBIOLO *16*

*RIGATONI** DI GRANO ARSO,*

CON RAGU ALLA LANGAROLA E CARCIOFI *17*

RAVIOLI DI CASTELMAGNO E SUGO D'ARROSTO *17*

*OMAGGIO A BOCUSE** *17*

CARNAROLI "CASCINA VENERIA"

*CON BURRATA, ROSMARINO E GAMBERI** *18*

I RISOTTI SI CONSIDERANO PER MINIMO DUE PERSONE

SECONDI

SOTTOFILETTO DI VITELLO ALLE NOCCIOLE E MARSALA *22*

PANCIA DI MAIALE CON SALSA BARBACUE E CARCIOFI *20*

PETTO D'ANATRA CON FAVE E CAROTE* *22*

TONNO CON PUNTARELLE. POMODORI SECCHI E ACCIUGHE* *22*

DOLCI

MONTE BIANCO	*9*
*CLEMENTINE/SABLEE BRETONE/CIOCCOLATO BIANCO***	*9*
FORESTA NERA	*9*
PANNA COTTA ALLA VIOLA E TE ALLA VIOLETTA	*7*
BONET ALL'AMARETTO	*7*
*GELATO ALLA CREMA E VANIGLIA***	*5*
*SORBETTO AL BERGAMOTTO***	*5*

COPERTO 5

**PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE*

*** PRODOTTO ACQUISTATO FRESCO E ABBATTUTO A -18° C*

PER PRESERVARNE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO AVER SUBITO UN ABBATTIMENTO TERMICO A -18° C

E CONSERVAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA VIGENTE.