



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

BATTUTA AL COLTELLO CON NOCCIOLE, CAVIALE DI TROTA E MAIONESE

CARCIOFO ALLA BRACE CON SALSA AL CAFFE E TARTUFO NERO

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

*ZUPPA DI CIPOLLE ALLA MODA DI 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 NOCCIOLE, CAVIALE DI TROTA E MAIONESE ALLA PAPRIKA 17

CARCIOFO ALLA BRACE CON SALSA AL CAFFE E TARTUFO NERO 17

UOVO SU FONDUTA DI PARMIGIANO E PUNTARELLE 16

RIBS DI MAIALINO AL BBQ SU CREMA DI PATATE VIOLA 16

POLPO ALLA LUCIANA*

CON CREMA DI POMODORO, OLIO AL BASILICO E OLIVE 18

PRIMI

“LA CARBONARA” 17

*RIGATONI** DI GRANO ARSO,*

CON RAGU ALLA LANGAROLA E CARCIOFI 16

RAVIOLI DI GAMBERI CON FINOCCHI E ARANCIO 17

*ZUPPA DI CIPOLLE ALLA MODA DI BOCUSE*** 17

CARNAROLI “CASCINA VENERIA” AL WHISKY E STILTON 18

I RISOTTI SI CONSIDERANO PER MINIMO DUE PERSONE

SECONDI

SOTTOFILETTO DI VITELLO TORREFATTO

CON PAN BRIOCHES, SALSA MADEIRA E CAROTE GLASSATE 24

*MAIALE/CAPELANTE*** 22

SCAMONE DI AGNELLO CON CIME DI RAPA E PATATE FONDANT* 24

TONNO AVVOLTO IN CAPPERI E PREZZEMOLO CON POMODORI GIALLI* 24

DOLCI

<i>SAINTE HONORE**</i>	9
<i>SABLEE BRETONNE/CARAMELLO**/ANANAS ALLA MENTA</i>	9
<i>BABA AL RUM E GELATO AL FIOR DI LATTE**</i>	9
<i>PANNA COTTA ALLA RADICE DI LIQUIRIZIA</i>	7
<i>BONET ALL'AMARETTO</i>	7
<i>GELATO ALLA CREMA E VANIGLIA**</i>	5
<i>SORBETTO AL BERGAMOTTO**</i>	5

COPERTO 5

ACQUA MICROFILTRATA ALMA

PANE DI NOSTRA PRODUZIONE CON FARINA 0 E LIEVITO MADRE

GRISSINI ALL'OLIO DELLA PANETTERIA DEMARTINI

APERITIVO DI BENVENUTO CON ACCOMPAGNAMENTO DI VERMUT "GIUDICE"

PICCOLA PASTICCERIA

**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.