



MENU PIEMONTE

VITELLO TONNATO

CARNAROLI "CASCINA VENERIA" AL BARBERA D'ALBA

GUANCIA BRASATA ALL'ARNEIS CON PUREA DI PATATE

BONET ALL'AMARETTO

IL MENU PIEMONTE SI CONSIDERA PER MINIMO DUE PERSONE



MENU GIUDICE

FASSONA BATTUTA AL COLTELLO CON CARDONCELLI, ARACHIDI LIMONE

SFOGLIA CON ASPARAGI, CAPRINO E LATTICELLO*

PAPPARDELLE AI SEMI DI PAPAVERO CON ASPARAGI E LEMONGRASS

RIGATONI CON RAGU' D'AGNELLO E TERIYAKI

*MAIALE/CAPESANTE***

DOLCE A SCELTA

CON ABBINAMENTO VINI 5 CALICI

IL MENU GIUDICE SI CONSIDERA PER MINIMO DUE PERSONE

ANTIPASTI

TARTARE DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO

CON CARDONCELLI, ARACHIDI E GEL DI LIMONE

SFOGLIA CON ASPARAGI, CAPRINO E LATTICELLO*

UOVO SU FONDUTA DI PARMIGIANO,

MELANZANA AFFUMICATA E POMODORINI AL FORNO

RIBS DI MAIALINO AL BBQ SU CREMA DI PATATE VIOLA

POLPO/PEPERONI/CRUDO DI PARMA*

PRIMI

“LA CARBONARA”

*RIGATONI** CON RAGU D'AGNELLO E SALSA TERIYAKI*

RAVIOLO APERTO RIPIENO DI GAMBERI E MELONE

PAPPARDELLE AI SEMI DI PAPAVERO

*CON ASPARAGI E LEMONGRASS***

CARNAROLI “CASCINA VENERIA” AL WHISKY E STILTON

I RISOTTI SI CONSIDERANO PER MINIMO DUE PERSONE

SECONDI

SOTTOFILETTO DI VITELLO TORREFATTO

CON PAN BRIOCHES, SALSA MADEIRA E CAROTE GLASSATE

*MAIALE/CAPELANTE***

ANATRA/SPUGNOLE/ASPARAGI

TONNO AVVOLTO IN CAPPERI E PREZZEMOLO*

CON POMODORI GIALLI

DOLCI

*SAINT HONORE***

*SABLEE BRETONE/CARAMELLO**/ANANAS ALLA MENTA*

*BABA AL RUM E GELATO AL FIOR DI LATTE***

PANNA COTTA ALLA RADICE DI LIQUIRIZIA

BONET ALL'AMARETTO

*GELATO ALLA CREMA E VANIGLIA***

*SORBETTO ALLE FRAGOLE E YUZU***

COPERTO

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.