

M

La natura
non ha fretta, eppure
tutto si compie:
ascolta, respira,
lasciati guidare.

ANTIPASTI DALL'ORTO

TARTE TATIN DI CIPOLLE DI BREME

CIPOLLE CARAMELLATE, SFOGLIA AL ROSMARINO,
GELATO AL PARMIGIANO 36 MESI
(puoi ordinarlo anche come dessert)

€18

TARTRÀ MONFERRINO

BUDINO DI UOVA E ERBE AROMATICHE DELL'ORTO,
FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI

€16

CAPONATA DI MELANZANE

MELANZANE, PINOLI, CONSERVA DI POMODORO

€16

GIARDINIERA MIREPUÀ

GIARDINIERA DI VERDURE DEL NOSTRO ORTO IN ACETO DI MELE

€13

ASPARAGI

ASPARAGI AL BBQ, SALSA AL TUORLO AFFUMICATO, LIMONE SALATO

€16

UN ASSAGGIO DI TUTTI GLI ANTIPASTI

€23

ANTIPASTI DALLA STALLA AL POLLAIO

FASSONA MARINATA

FASSONA FROLLATA 30 GIORNI MARINATA IN OLIO DI NOCCIOLA TONDA GENTILE, SOIA
DI NOSTRA PRODUZIONE, OLIO EXTRAVERGINE LIGURE

€18

VITELLO TONNATO

GIRELLO DI VITELLO COTTOROSA, SALSA TONNATA CON TONNO SELEZIONATO,
CAPPERI SOTTO SALE SICILIANI, ACCIUGHE LIGURI, MAIONESE ALLO JUS DI
CARNE

€18

CARPIONE

POLLO, UOVO DI QUAGLIA, VERDURE SOTTO ACETO

€18

TRIPPA MISTA DI BOVINO AL BBQ

TRIPPA MISTA DI BOVINO AL BBQ, MELANZANE E POMODORO SPICY

€ 18

PATÈ

PATÈ DI POLLAME DI CORTILE

€ 17

UN ASSAGGIO DI TUTTI GLI ANTIPASTI DALLA STALLA AL POLLAIO

€25

PRIMI PIATTI

FUSILLONI "AL BRONZO BARILLA"

PESTO DI ERBETTE ALLA CREMOLINESE, CAGLIATA LIGURE

€12

AGNOLOTTO QUADRO MONFERRINO

PARTI NOBILI DI CARNI DI MAIALE NOSTRANO E FASSONA A CRUDO, SCAROLA E

BORRAGINE RIPASSATA, MAGGIORANA.

CONDITI AL BURRO DEMISEL O IN TAZZA ALL'OVADA D.O.C.G.

€ 19

BOMBA DI RISO

CARNAROLI riserva RISOBUONO ALLA SANTOREGGIA IN TIMBALLO, RAGÙ DI CONIGLIO

€19

GNOCCO ALLA BRACE

GNOCCO DI PATATE VECCHIE AL FUMO DI CILIEGIO, PESTO CON BASILICO

GENOVESE, FAGIOLINI NOSTRANI, PRESCENSOUA

€18

SECONDI PIATTI

CORDON BLEU

POLLO RUSPANTE FARCITO DI PROSCIUTTO COTTO PIEMONTESE
E COMTÈ 20 MESI, PANATURA MILANESE

€21

FEGATO E PETALI DI CIPOLLE

FEGATO DI MANZO AL BBQ, CIPOLLA DI BREME IN AGRO

€ 20

CAPRETTO

ARROSTO DI CAPRETTO NOSTRANO, PESTO DI ERBE FINI AROMATICHE,
MILLEFOGLIE CRISPY, POLPETTA E FINANZIERA DEL SUO QUINTO QUARTO

€25

Dalla lavagna...

LA NOSTRA LAVAGNA RACCONTA LA CUCINA DEL MERCATO:
IL PESCATO DEL GIORNO, LE MIGLIORI MATERIE PRIME E
LA STAGIONALITÀ PRENDONO VITA QUI,
CON SEMPLICITÀ E AUTENTICITÀ.

Alza lo sguardo e leggi

FORMAGGI

FORMAGGI SELEZIONATI SECONDO LE EMOZIONI DEL PALATO E I VIAGGI DELLO CHEF NELLE MALGHE E NEI CASIFICI PIÙ IMPROBABILI

€3 AL PZ.

IN ACCOMPAGNAMENTO AI FORMAGGI,
PANE IDEATO E CREATO DALLO CHEF

COPERTO
E
PANE DI NOSTRA PRODUZIONE RIGENERATO
€4

ACQUA MICROFILTATA GASATA O NATURALE
€3

ACQUA NATURALE PANNA
ACQUA MINERALE SAN PELLEGRINO
€4

CAFFE' DEL TERRITORIO
€3

I SIGNORI CLIENTI CON PROBLEMI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE
ALIMENTARI POSSONO RICHIEDERE LA LISTA DEGLI ALLERGENI AL
PERSONALE DI SALA.

IL NOSTRO PERSONALE SARÀ LIETO DI INDICARVI TUTTI I PRODOTTI
ACQUISTATI O PREPARATI INTERNAMENTE CHE, PER MOTIVI
IGIENICO-SANITARI, SONO STATI SOTTOPOSTI A PROCESSO DI
ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA.

