



Menù Pasqua '26

Cavagnin con spinacino fresco, tuorlo croccante e fonduta di Parmigiano 36 mesi

Tonno di coniglio della tradizione Piemontese e giardiniera bianca

Carpaccio di vitello marinato in casa e ciuffi di maionese aromatizzata al timo

§§§

Lasagnetta ai 40 tuorli al ragù d'anatra e asparagi

§§§

Costolette di Agnello in doppia cottura con carciofi e patate

in alternativa

Cosciotto di maiale al forno

§§§

Bavarese al pistacchio su salsa allo zafferano e scaglie di cioccolato fondente

Caffè servito con le composte e i frollini fatti in casa

Vino: Nebbiolo Langhe '23 Boasso

Coperto, bevande (vino 1 bt. ogni 4 persone) e caffè compresi

€60,00



Menù Pasquetta '26

Sformatino di asparagi e le loro punte croccanti su fonduta di

Parmigiano Reggiano 36 mesi

§§§

La Gran Grigliata mista di carne di pesce e di verdure

(Costine di maiale, salsicciotti, rustichella di pollo,

gamberoni, calamaro pesce spada

patata al cartoccio e verdure di stagione)

§§§

Il tomino boscaiolo profumato al rosmarino al forno

§§§

Macedonia di frutta di stagione con il gelato alla crema

Caffè servito con le composte e i frollini fatti in casa

*Coperto ,acqua e vino della casa **€40,00***

