

MENU

MENÙ ALLA CARTA

2 portate salate	35 €
3 portate salate	45 €

MENÙ DEGUSTAZIONE

4 portate scelte dallo chef + dolce	60 €
-------------------------------------	------

ENTRATE

Vitello tonnato, cipolle agrodolce,
frutti del capperò e acciughe del Cantabrico
(3, 4)

Bagna cauda leggera
con verdure croccanti (4, 7, 9)

PRIMI

Plin ai tre arrosti, il suo fondo
e salvia frita (1, 3, 7, 9)

Risotto al Barolo, Castelmagno
e nocciole (7, 8, 9)

SECONDI

Lingua di vitello, bagnetto verde
e giardiniera (4, 9)

Trota in carpione
con polenta grigliata (1, 4)

DOLCE

Bunet, panna montata
e amaretti (1, 3, 7)

LO CHEF CONSIGLIA

	Calice	Bottiglia
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2021 "NISUS" - <i>Prediomagno</i>	8 €	42 €
Barbera d' Asti Superiore DOCG 2020 "Viù" - <i>Prediomagno</i>	8 €	48 €
Sauvignon DOC 2020 "SUITAS" <i>Prediomagno</i>	8 €	30 €
Chardonnay DOC 2021 "Le Sime" <i>Prediomagno</i>	8 €	42 €

In caso di allergie o intolleranze richiedi l'elenco allergeni al
personale di sala. *Prodotto congelato all'origine

BEVANDE

Acqua San Pellegrino e Acqua Panna	3 €
Soft Drink	3,50 €
Birra del Parco IPA / PILS	6,50 €
Aperitivo Nonino	5 €

PROSECCO DOC

Calice Bottiglia

Prosecco DOC Treviso Extra Brut "ViaVenti" - <i>Masottina</i>	7 €	28 €
Prosecco DOC Treviso Extra Dry - <i>Maschio dei Cavalieri</i>	7 €	30 €
Prosecco DOC Rosè Millesimato 2023 Extra Dry - <i>Maschio dei Cavalieri</i>	7 €	30 €
Prosecco DOC Rosè Brut - <i>Maschio dei Cavalieri</i>	7 €	28 €

VINI

Calice Bottiglia

Ribolla Gialla IGT 2022 - <i>I Magredi</i>	7 €	25 €
Refosco dal Peduncolo Rosso DOC 2022 - <i>I Magredi</i>	7 €	28 €

Amaro Bianco Cracco	5 €
Limoncello Organico Cracco	5 €
Anice Secco Speciale Vernelli	5 €
Rum Flor de Caña 12 Años	8 €
Caffè Hardy	2 €
Il nostro pane artigianale con lievito madre e coperto	3,50 €