



Alcune proposte per l'estate 2018

questo pallino ° segnala i piatti privi di glutine

L' * segnala la presenza di allergeni: chiedere al personale

colore verde: piatti vegani, colore blu: piatti vegetariani,

in nero: piatti della tradizione e non...

ANTIPASTI....

- *° Sformatino di ricotta e verdure con crema alla Robiola € 8,00
- *° Robiola di Roccaverano con miele e nocciole..... € 6,00
- *° L'insalata russa "croccante" di Donatella.....€ 10,00
- * Millefoglie di pane croccante con pomodorini, mozzarella di bufala e origano....€ 8,00
- °Peperoni al forno con "Bagna Caoda" € 10,00
- *°La nostra Tartare estiva di Fassona piemontese con pomodori secchi e basilico...€ 10,00
- °Tagliere di Filetto baciato (tipico salume del Territorio).....€ 9,00
- *°Il tris "Piemonte": tartare di Fassona, filetti di acciughe dissalate e Robiola di Roccaverano con nocciole € 14,00
- *° L'insalata estiva "divina": mix di verdure crude, insalata, frutta e semi tostati.....€ 9,00
- ° Fiore di pererone al forno con crema di pomodori secchi, olive, capperi e origano..€ 10,00
- L'insalata con code di gamberi di fiume all'arancia.....€ 11,00
- ° Tris di formaggi di piccoli produttori con miele del territorio.....€ 7,50

PRIMI PIATTI

- *Ravioli del plin di carne:.....€ 11,00
 - al °ragù di Fassona,
 - nel vino
 - con granella di pistacchi
- *Ravioli di verdura:.....€ 11,00
 - con °crema di Roccaverano e nocciole
 - con pomodorini saltati al profumo di basilico
- * Maltagliati all'uovo con °ragù di Fassona€ 11,00
- * Tagliolini verdi con °ragù "bianco" di salciccia di Bra.....€ 11,00
- ° Vellutata di zucchine e porri allo zenzero.....€ 7,00
- ° Bis di risi in insalata: Riso nero Venere e rosso Hermes con piccole verdure variopinte,pomodorini e olive taggiasche.....€ 11,00
- *°GLUTEN FREE: ravioli di ricotta e verdura di Bruna...
alla crema di Roccaverano e nocciole€ 11,00
- Pasta integrale bio con "ragù" di verdure al curry dolce.....€ 11,



SECONDI PIATTI...

- ° L'insalata monferrina: mix di insalata, petali di peperone al forno, filetti di acciughe dissalate, Robiola di Roccaverano e nocciole.....€ 12,00
- *° Stracotto di Fassone all'Albarossa con patate.....€ 14,00
- *° Arrosto di coniglio disossato alle erbe provenzali.....€ 13,00
- *° Petto d'anatra "estivo" con piccole verdure all'agro di mele.....€ 16,00
- *° Il mix in carpione agrodolce al Brachetto: piccole balls di Fassona, petto di tacchinella, uovo sodo e verdure.....€ 12,00
- *° Girotondo di formaggi selezionati di piccoli produttori conmarmellata di Donatella e miele.....€ 10,00
- *° Caponata di verdure con uovo bio.....€ 10,00
- * Bocconcini di Seitan artigianale alla curcuma e limone.....€ 12,00
- * Caponata di verdure con cubetti di tofu profumato all'origano.....€ 12,00

.....Alcuni dei nostri dolci piaceri "divini"

*tutti i dolci possono contenere allergeni: chiedere al personale
° dolci gluten free

"Lo scomposto": rivisitazione del tiramisù di Donatella.....€ 7,00
(crema mascarpone, caffè espresso, savoiardi)

°Il mio "tiramisù" estivo alla crema di lamponi.....€ 7,00

°La torta morbida di nocciole , con la crema al Moscato d'Asti.....€ 6,00

I baccini di dama "mignon" di Antonella....
con il bicchierino di Passito di Moscato.....€ 7,50

°La crema golosa al caffè e Rum.....€ 5,00

°LA CREMA al Moscato d'Asti con pesca noce e granella di nocciole....€ 5,00

° scorzine d'arancia ricoperte di cioccolato extrafondente con.....
uvetta annegata nel rum€ 6,00

°La creme Veg al cioccolato con purea di frutti rossi e granella di pistacchi.....€ 4,50

°Caffè "diVino"....caffè espresso con crema al mascarpone, gocce di cioccolato extrafondente e granella di nocciole.....€ 4,50

LE MINI GOLOSITA'..... cadauna € 4,00

- ° la mini crema al Moscato d'Asti e granella di nocciole
- ° la mini crema al mascarpone con cacao amaro

