



Alcune proposte di Donatella

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
- *° Bis goloso: Salamino di Cimaferle e Robiola di Roccaverano condita.....€ 9,00
- *° Robiola di Roccaverano con miele e nocciole.....€ 7,00
- ° Peperoni al forno con "Bagna Caoda" € 11,00
- *° La nostra Tartare di Fassona piemontese con pomodori secchi
e olive taggiasche.....€ 11,00
- ° 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
- *° Nido di cavolo rosso e carote con legumi al peperoncino.....€ 9,00
- *° Fiore di peperone al forno con crema di pomodori secchi e olive taggiasche
con granella di mandorle.....€ 10,00
- ° Filetti di acciughe dissalate al peperoncino.....€ 10,00
- *° Tris di formaggi di piccoli produttori con miele del territorio.....€ 8,00

PRIMI PIATTI

- *Ravioli del plin di carne:.....€ 11,00
 - al °ragù di Fassona,
 - nel vino
- *Ravioli di verdura con °crema di Roccaverano
e nocciola gentile delle Langhe€ 11,00
- * Maltagliati all'uovo con °ragù di Fassona€ 11,00
- * Tagliolini verdi con °ragù "bianco" di salciccia di Bra.....€ 11,00
- *° Vellutata di carote e finocchi allo zenzero.....€ 7,00
- *° Piramide di Riso nero Venere con crema di porri e zafferano.....€ 11,00
- *°GLUTEN FREE: ravioli di ricotta e verdura di Bruna...
alla crema di Roccaverano e nocciole€ 11,00
- *Pasta integrale al pesto di rapa rossa, mandorle e limone.....€ 11,00

SECONDI PIATTI...

- *° Capunet rivisitato con Salsiccia di Bra.....€ 12,00
- *° Stracotto di Fassone all' Albarossa con patate.....€ 14,00
 - *° Arrosto di coniglio disossato alle erbe provenzali.....€ 13,00
- *° Mezzo stinco al forno con patate alle erbe€ 10,00
- *° Girotondo di formaggi selezionati di piccoli produttori con
.....marmellata di Donatella e miele.....€ 10,00
- *° Ratatouille di verdure con uovo bio.....€ 10,00
- *° Tofu saltato con verza delicatamente piccante.....€ 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" 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 al Moscato d'Asti con granella di nocciole....€ 5,00

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

° Fonduta di cioccolata extra-fondente con frutta.....€ 8,00

°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

