

## Alcune proposte di Donatella... della tradizione e non...

questo pallino ° segnala i piatti privi di glutine

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

- \*° Sformatino di ricotta e verdure con crema alla Robiola .....€ 8,00
- ° Peperoni al forno con "Bagna Caoda" .....€ 10,00
- ° La nostra Tartare di Fassona piemontese con pomodori secchi e olive taggiasche .....€ 10,00
- ° Tagliere di Filetto baciato (tipico salume del Territorio).....€ 10,00
- \*° Il tris "Piemonte": tartare di Fassona, filetti di acciughe dissalate e Robiola di Roccaverano con granella di nocciole..... € 14,00
- \*° Insalata Monferrina: Misticanza, filetti di acciughe dissalate, petali di peperoni al forno, Robiola e nocciole .....€ 11,00

### PRIMI PIATTI .....

- \* Ravioli del plin di carne al °ragù o nel vino o ai pistacchi.....€ 10,00
- \* Ravioli di verdura alla crema di Roccaverano e nocciole.....€ 10,00
- \* Pasta all'uovo con °ragù di Fassona o con ragù "bianco" di salciccia di Bra.....€ 10,00

\*° **GLUTEN FREE: mezzelune di ricotta e verdura di Bruna alla crema di Roccaverano e nocciole .....€ 11,00**

### SECONDI PIATTI...

- \*° Stracotto di Fassone all'Albarossa con patate.....€ 14,00
- \*° Arrosto di coniglio disossato all'Arneis ed erbe provenzali.....€ 12,00
- ° Stinco di maiale (mezzo) al forno con patate alle erbe.....€ 10,00
- ° Tagliata di petto d'anatra all'arancia e Moscato .....€ 12,00/18,00
- ° Girotondo di formaggi di piccoli produttori con .....marmellata di Donatella e miele.....€ 11,00

i secondi piatti sono serviti col loro contorno dedicato ad esclusione del tomino e formaggi



## Le nostre proposte "Green"

**vegetariane.... vegane**

° il pallino segnala i piatti privi di GLUTINE

### ANTIPASTI

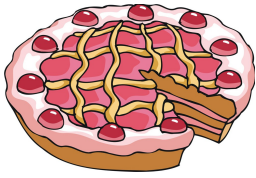
- \*° Sformatino di verdure e ricotta con crema alla Robiola.....€ 8,00
- \*° La Robiola di Roccaverano con miele e nocciole.....€ 6,00
- ° Nido di cavolo rosso e carote con legumi all'agro di mele.....€ 9,00
- ° "Fiore" di peperone al forno con crema di pomodori secchi, .....origano e olive taggiasche ..... € 10,00

### PRIMI PIATTI

- \*° La crema di verdure ..... € 7,00
- \* Ravioli di verdura con °crema al Roccaverano e nocciole.....€ 10,00
- \*° GLUTEN FREE : "caserecce" di grano saraceno con crema al Roccaverano e nocciole
- \* La pasta integrale ...."olio, aglio e peperoncino" .....€ 9,00
- \*° Riso nero "Venere" con crema di porri e zafferano..... € 10,00

### SECONDI PIATTI

- \*° Tomino al forno con pere, miele e nocciole.....€ 10,00
- \*° Girotondo di formaggi di piccoli produttori con .....  
.....la marmellata di Donatella e il miele di bosco.....€ 11,00
- \*° Tre assaggi di formaggi con miele..... € 7,50
- \* Seitan artigianale con finocchi alla curcuma ..... € 13,00
- \* 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,savoardi)

°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

°Le 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