

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
- *° L'insalata russa di Donatella.....€ 10,00
- ° 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..... € 14,00

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
- * Maltagliati all'uovo con °ragù di Fassona€ 10,00
- * Tagliolini verdi all'uovo con ° "ragù" bianco di salsiccia di Bra.....€ 10,00
- * Gnocchi verdi di patate e verdure al ragù di Fassona.....€ 10,00
- *° **GLUTEN FREE: i ravioli di verdura di Bruna alla crema di Roccaverano e nocciole€ 11,00**
- *° **Gli gnocchi di Bruna: morbidi con farina di riso alla crema di Roccaverano e nocciole.....€ 10,00**

SECONDI PIATTI...

- *° Insalata Monferrina: Misticanza, filetti di acciughe dissalate, petali di peperoni al forno, Robiola e nocciole€ 11,00
- *° Stracotto di Fassone all'Albarossa con patate.....€ 13,00
- *° Bocconcini di filetto di maiale al Passito con
-insalata di cavolo rosso € 11,00
- ° Stinco di maiale (mezzo) al forno con patate alle erbe.....€ 9,00
- ° Tagliata di petto d'anatra all'arancia e Moscato€ 11,00/18,00

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



Le nostre proposte "Green"

vegetariane.... vegane

° il pallino segnala i piatti privi di GLUTINE

ANTIPASTI

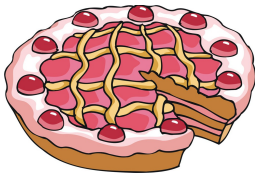
- *° Sformatino di verdure e ricotta con crema alla Robiola.....€ 8,00
- *° La Robiola di Roccaverano con miele e nocciole.....€ 6,00
- *° Pere Madernassa cotte al forno con gorgonzola e nocciole€ 8,00
- ° Nido di cavolo rosso all'agro di mele con legumi..... € 8,00
- ° "Fiore" di peperone al forno con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

PRIMI PIATTI

- *° La zuppa di verdure allo zenzero€ 7,00
- * Ravioli di verdura con °crema al Roccaverano e nocciole.....€ 10,00
- *° Gnocchi di patate e farina di riso di Bruna con
.....crema al Roccaverano e nocciole.....€ 10,00
- * La pasta integrale secondo la fantasia del giorno€ 10,00
- *° Piramide di riso Venere o rosso "Ermes"
.....con crema di porri e zafferano.....€ 10,00

SECONDI PIATTI

- *° Tomino al forno con pere, miele e nocciole.....€ 9,00
- *° Girotondo di formaggi di piccoli produttori con
.....la marmellata di Donatella e il miele di bosco.....€ 11,00
- *° Tre assaggi di formaggi con miele..... € 7,00
- * Seitan artigianale con finocchi alla curcuma € 12,00
- * Tofu saltato con verza delicatamente piccante.....€ 12,00
- *° l'insalatona Primavera con misticanza, verdure, semi e frutta.....€ 10,00



Alcuni dei nostri dolci piaceri "divini"

*tutti i dolci possono contenere allergeni: chiedere al personale

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

Il mio "tiramisù" alla crema di lamponi.....€ 6,00

°Torta di mele di Donatella con la crema dedicata.....€ 5,00

°La torta morbida di nocciole , con la crema.....

.....al Moscato d'Asti.....€ 5,00

I bacini 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 di arancia candite ricoperte di cioccolato.....

extrafondente e uvetta annegata del rum.....€ 5,00

°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.....€ 4,00

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