



SECONDI

SEPPIA E POMODORO :

Terrina di pomodori Gerardo di Nola, Seppia di Mazara scottata, fave e pesto leggero

SEDICI EURO

L'OCA CASTIGATA E BACIATA :

Oca disossata ed arricchita con filetto di maiale, pistacchi, moscato ed uvetta appassita

DICIOTTO EURO

MORA ROMAGNOLA :

Spalla di maiale allevato all'aperto, cotta a bassa temperatura e poi dorata guarnita con verdure di stagione

DICIOTTO EURO

STINCHETTO D'AGNELLO CONFIT :

Stinco d'Agnello cotto lentamente e poi caramellato con purè di piselli alla menta

VENTI EURO

GUANCIA DI VITELLO PIEMONTESE:

guancia cotta a lungo poi caramellata accompagnata dal suo fondo e verdure di stagione

QUINDICI EURO

ORTO IN MOVIMENTO :

Ortaggi, tuberi e legumi..... in diverse consistenze

SEDICI EURO

DAI PASCOLI AL CARRELLO:

8 selezioni fra formaggi piemontesi e non

QUATTORDICI EURO

tutti i nostri piatti vengono accompagnati da verdure di stagione

**ATTENZIONE! Tutti i piatti presenti nel nostro menù contengono allergeni.
Al momento dell'ordinazione avvisare il nostro personale di sala. Grazie**