

ANTIPASTI

Il Vitello Tonnato “Scomposto”

Con il magatello di razza piemontese cotto al rosa accompagnato dalla tonnata all'antica fatta con la pregiata ventresca di tonno, capperi sotto sale, uovo sodo e acciughe

€ 14,00

Sua Maestà la Carne Cruda di pura Fassona Piemontese

€ 13,00

Il Nostro Monferrato

farinata artigianale calda , salame crudo cacciatorino e robiola Roccaverano

€ 14,00

Il Porro di Cervere e il Castelmagno

sformato vellutato ai porri di Cervere , fonduta d'alpeggio al Castelmagno DOP e granella di nocciole Piemonte

€ 13,00

Il Baccalà e la Schiaccia

mantecato di baccalà su schiacciata di pane dorata alle olive taggiasche con pomodorini confit e veli di cipolla rossa di Tropea in agrodolce

€ 14,00

PRIMI

Risotto alla Zucca

Riso Carnaroli mantecato all'onda con crema di zucca Mantovana e gocce di gorgonzola DOP

€ 14,00

Gli Agnolotti Alessandrini allo Stufato

I nostri agnolotti tradizionali piemontesi di tre carni, serviti con il loro ricco e denso sugo di cottura dello stufato, ristretto lentamente come da antica ricetta

€ 13,00

Tagliolini d'Autunno

Freschi tagliolini all'uovo con ragù bianco di salsiccia di Bra e funghi porcini spadellati al timo

€ 14,00

Maccheroni Cacio Pepe e Mare

maccheroncini di Gragnano nella nostra versione di cacio e pepe con battuto di gamberi affumicati e marinati in uscita

€ 14,00

I tradizionali “Rabaton” di Litta Parodi

Impasto di ricotta, spinaci, erbe, maggiorana, parmigiano e pane grattugiato. Gli si dà la forma di piccoli cilindri che vengono prima lessati e poi gratinati al forno con burro, salvia e parmigiano

€ 13,00

SECONDI

Calamari Friarielli e Provola

calamari ripieni con friarielli saltati , patate e provola affumicata

€ 17,00

Il Coniglio ripieno della Tradizione

disossato e arrotolato con ricco ripieno di erbe aromatiche , fresche foglie di spinaci
dolci porri e pancetta arrotolata ,servito con il suo intingolo e soffice millefoglie di patate

€ 17,00

La Tenera Guancia di Vitello

taglio pregiato di vitello brasato lentamente a fuoco dolce fino a renderlo tenerissimo al taglio
servito con la sua riduzione su tortino di patate gialle di Garbagna

€ 17,00

Manzo Ruchè e Polenta

Stracotto di manzo fondente al Ruchè di Castagnole Monferrato su cestino di polenta bramata

€ 16,00

Porcini e Castelmagno

freschi porcini estivi con patate novelle e delicata crema di Castelmagno DOP cotti in tegamino

€ 16,00

DOLCI

La Coppa di crema al mascarpone della Piola

Profumata al Baileys, con amaretto sbriciolato e lingue di gatto

€ 6,00

Io mangio sempre e comunque il Tiramisù

€ 6,00

La Panna cotta “Seta” e Fragola

Cremosa panna cotta profumata alla vaniglia servita con coulis di fragole fresche

€ 6,00

Pistacchio e Caramello : La Crème Brûlée

crema cotta a bagno Maria con pistacchio e zucchero di canna grezzo caramellato al momento

€ 6,00

Sorbetto al cucchiaino

Limone - Mela verde - Mandarino

€ 5,00

Carpaccio di Ananas al pepe rosa e lime

€ 5,00

Tutti i dolci possono essere accompagnati, se gradito, da un calice di moscato dolce o da uno di passito

€ 2,00