

MENU "A TUTTA BIRRA"

- Polpo e carciofi su crema di topinambur
- Risotto alla "Bianca Neive" con triglie e carciofi
- Filetto di maialino alla "Serpica" con salsa al lime e zenzero
- Sformatino fondente con spuma "Black Rebel"

€.30

MENU DELLA TRADIZIONE

- Vitello tritato e tonnato
- Raviolini del plin ai tre amosti, burro e rosmarino
- Tagliata di fassone
- Panna cotta

€.30

ANTIPASTI:

- Polpo e carciofi su crema di topinambur € 0.9
- Sformatino di porri con fonduta di Raschera € 0.7
- Insalatina di coniglio arrostito alla "Mary" con verza, melograno e scaglie di parmigiano € 0.7
- Vitello tritato e tonnato € 0.7

PRIMI:

- Risotto alla "Bianca Neive" con triglie e carciofi € 0.9
- Vellutata di zucca con mousse al gorgonzola € 0.7
- Raviolini del pin ai tre arrostiti, burro e rosmarino € 0.8
- Gnocchetti di patate "Alta Langa" ai porri e salsiccia € 0.8

SECONDI:

- Trancio di dentice al forno con patate, pinoli e olive taggiasche €16
- Tagliata di fassone €14
- Filetto di maialino alla "Serpica" con salsa al lime e zenzero €13
- Quaglia scottata al porto e mirtilli €12

DOLCI:

- Sformatino fondente con spuma "Black Rebel" €6
- Panna cotta €5
- Zuppetta di cachi e rum con mousse ai marrons glaces €6
- Semifreddo al torrone e cioccolato fondente €6