

I prodotti da noi preparati o serviti possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze in alcuni soggetti
(es:farina, uova,noci,crostacei,latte,soia,)
I clienti non esitino a chiedere informazioni specifiche in caso siano affetti da allergie o intolleranze alimentari

Il menu di Natale d'asporto

Antipasti

La crostata di cardi gobbi su crema di bagna couda	11.00
Il vitello tonnato caramellato con castagne	12.00
Cotechino in crosta di pane con bietole su fonduta tartufata	11.00
Salmone affumicato con formaggetta,melograno e purea di mele bruciata	13.00
Capesante croccanti in pasta fillo su crema di zucca	13.50
Gamberoni arrostiti con lardo d'arnad su purea di patate e olio al rosmarino	13.50

Primi piatti

Cannelloni alle 3 carni con nocciole di Cortemilia.	10.00
Agnolotti piemontesi con ragù di cinghiale al Barbaresco	11.00
Zuppa di legumi con i frutti di mare(tutto sgusciato)	12.00
Lasagne di Giorgio con gamberoni e carciofi	12.50
Ravioloni di mare con gamberi e zafferano	12.50

Secondi Piatti

Guancia di manzo al curry su mele caramellate.	13.00
Stracotto di manzo al Nebbiolo con polenta Taragna	12.50
Cartoccio di calamari,gamberi e carciofi in frittura	14.50
Branzino al forno(spinato)con olive taggiasche e patate	16.00
Scampi gratinati al forno con grissini e gorgonzola	20.00

Dolci

Millefoglie di Giorgio scomposto con Nutella e nocciole	6.00
Bonet alla piemontese con meringhe e pallina di gelato	6.00
Semifreddo al torrone con cioccolato fondente	6.00
Tortino al cioccolato con pallina di gelato alla vaniglia	6.00
Bomba ai marron-glacé(gelato-caffè-marron-glacé'-panna montata)	6.00

I prodotti da noi preparati o serviti possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze in alcuni soggetti

(es:farina, uova,noci,crostacei,latte,soia,)

I clienti non esitino a chiedere informazioni specifiche in caso siano affetti da allergie o intolleranze alimentari