

PROPOSTA MENU FISSO

PER GRUPPI ED EVENTI

ANTIPASTI

- Vitello tonnato della tradizione cotto a bassa temperatura
- Carne cruda di Fassone battuta al coltello
- Sformatino di verdure a km 0 con fonduta di formaggi di valle
- Pesce spada marinato e pesto di limoni
- Acciughe al verde con crostini e burro
- Tagliere di salumi
- Turbante di orata e gamberi

PRIMI

- Agnolotti al ragù di Fassone piemontese
- Penne di Gragnano con melanzane, Pachino e mantecati al cacio
- Risotto con gamberetti, zucchine e zafferano *oppure* al Castelmagno
- Risotto con salsiccia e Barbera
- Gnocchi con gorgonzola, porri stufati e pancetta croccante
- Paccheri alla garibaldina (*tonno fresco, pomodorini, taggiasche, nocciole e capperi*)

SECONDI

- Brasato al Nebbiolo
- Filettini di branzino al cartoccio con erbe e pomodorini
- Tonno al punto rosa con salsa al pistacchio
- Filetto di maiale alla Woronoff

DOLCI

- Bonet
- Pannacotta
- Torta (a parte)
- Creme caramel
- Tiramisù
-

COMPONI IL TUO MENU

A scelta tre antipasti, due primi, un secondo e un dolce 32€

Con portate di pesce 35€

Contattaci oppure passa da noi per definire e confermare!