

*Autunno & Inverno*  
*Proposte di Menù*

*Menù #1*

*Flute di bollicine*  
&  
*Saluto della cucina*

**Antipasto**

Tartare di manzo fassone con uovo poché croccante e fonduta al reggiano

**Primo**

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

**Secondo**

Brasato di manzo al nebbiolo con patate al forno

**Dolce**

Bonet al cioccolato della tradizione

€ 40 a persona

*Inclusi acqua, caffè e digestivi,  
Bollicine dolci e secche, bibite e Vini in abbinamento qb*



*Autunno & Inverno*  
*Proposte di Menù*

*Menù #2*

*Flute di bollicine*

&

*Saluto della cucina*

**Antipasto**

Sottofiletto di manzo marinato al nebbiolo  
con robiolina e confettura di cipolle rosse di Tropea

**Primo**

Risotto ai funghi porcini

**Secondo**

Filetto di maialino in crosta di grissini  
con parmentier di patate e nido di spinaci

**Dessert**

Tiramisù alla nocciola

€ 40 a persona

*Inclusi acqua, caffè e digestivi,  
Bollicine dolci e secche, bibite e Vini in abbinamento qb*



*Autunno & Inverno*  
*Proposte di Menù*

**Menù #3**

*Flute di bollicine*

&

*Saluto della cucina*

**Antipasto**

Vitello tonnato della tradizione piemontese

&

Crosta di frolla salata ai carciofi con fonduta di toma di Lanzo

**Primo**

Risotto al nebbiolo su vellutata di zucca e sbriciolata di Castelmagno

**Secondo**

Spalla di maialino Duroc glassata all'aceto balsamico  
con cipolline borretane e patate arrosto

**Dolce**

Cheesecake ai frutti di bosco

€ 45 a persona

*Inclusi acqua, caffè e digestivi,  
Bollicine dolci e secche, bibite e Vini in abbinamento qb*



*Autunno & Inverno*  
*Proposte di Menù*

*Menù #4*

*Flute di bollicine*

&

*Saluto della cucina*

**Antipasti**

Magatello di manzo in salsa tonnata della tradizione

Tartare di fassona con confettura di cipolle rosse di Tropea

Flan di porri di Cervere con rema di peperoni rossi

**Primo**

Risotto al prosecco e parmigiano

&

Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrosto

**Secondo**

Cosciotto di maialino al forno con patate arrosto

**Dolce**

Bonet della tradizione

€ 45 a persona

*Inclusi acqua, caffè e digestivi,  
Bollicine dolci e secche, bibite e Vini in abbinamento qb*



*Autunno & Inverno*  
*Proposte di Menù*

*Menù #5*

*Flute di bollicine*  
&  
*Saluto della cucina*

**Antipasti**

Tartare di tonno pinne gialle alle erbe mediterranee e olio extra vergine  
&  
Polpo grigliato su parmentier di patate

**Primo**

Fusilloni all'uovo al ragù di spada con datterino e olive taggiasche

**Secondo**

Filetto di salmone in crosta di pistacchi e ratatua di verdure  
*oppure*  
Frittura di totani e gamberoni argentini con verdure in pastella

**Dolce**

Bavarese al cioccolato bianco e mango

€ 50 a persona

*Inclusi acqua, caffè e digestivi,  
Bollicine dolci e secche, bibite e Vini in abbinamento qb*

