

## <u>ANTIPASTI</u>

* Prosciutto iberico Patanegra de bellota "famiglia Casalba Castro Alba"
A COLTELLO, CON VERDURE IN AGRODOLCE E BURRATA AFFUMICATA
* Tartare di controfiletto di manzo fassone
* Carpaccio di manzo fassone marinato agli agrumi con verdure croccanti / con insalatina di porcini freschi
* BUDINO DI ZAFFERANO E FIORI DI ZUCCA CON CHIPS DI ZUCCHINA SU VELLUTATA DI TOPINAMBUR PROFUMATA ALLA LIQUIRIZIA
NASTRINA DI PANE SFOGLIATO AL RISO NERO FARCITA CON RICOTTA DI MANDORLE E FINFERLI SU DEMI-GLACE VEGANA AGLI AGRUMI
DEGUSTAZIONE DI GRATINATO: 2 CAPESANTE, 5 CANESTRELLI E 2 GAMBERONI
* Mazzancolle a vapore con insalatina di verdure alla catalana



## PRIMI PIATTI





## SO E BRONZE

- \* FIORENTINA DI MANZO FASSONE PIEMONTESE
- \* COSTATA DI MANZO FASSONE PIEMONTESE CIRCA 800 GR.
- \* FILETTO DI MANZO FASSONE PIEMONTESE CIRCA 250 GR.
  - \* TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI FASSONE PIEMONTESE
    - \* PETTO DI FARAONA DI CASADA ALLA GRIGLIA
      - \* GALLETTO DI CASADA ALLA GRIGLIA
    - \* NODINO DI TACCHINELLA GLASSATO CON ERBETTE DI CAMPO E SCAGLIE DI TARTUFO
- \* COSCIA DI FARAONA GLASSATA AL FORNO CON PORCINI
  - \* FILETTO DI TONNO ROSSO SCOTTATO ALLA GRIGLIA
    - \* BISTECCA DI PESCE SPADA
    - \* SPIEDINO DI SEPPIOLINE E GAMBERI ALLA GRIGLIA

OGNI PORTATA E' ABBINATA AL SUO CONTORNO DI VERDURE