

MENU

Vitello alla brace con salsa tonnata della tradizione

Polpetta di baccalà scottata su zuppetta di ceci

Sfogliatina di ortiche e ricotta

Flan di topinambur e crumble di acciughe taggiasche

Pansotti alle erbe di campo al tocco di noci

Tagliolini di Enkir al ragù bianco di coniglio,

“vertusci” e pinoli

Tonno di maiale

(coscia di maiale con cottura di 10 ore in vino bianco ed erbe aromatiche)

Patate e verdure dell'orto

Carta dolci

35,00 euro



CARTA DEI DOLCI

Bavarese al cioccolato fondente, lamponi e

biscotto di mandorle

Tortino soffice di castagne su purea di mele e cannella

Semifreddo allo zabaione e meringa

Gelati e sorbetti

I VINI CONSIGLIATI DALLA NOSTRA CANTINA:

Arneis Renesio DOCG, Malvirà 2021 - 25,00 euro

Aneis fresco, strutturato, con profumi di frutta matura e fiori bianchi

Acqui DOCG, Franco Ivaldi 2021 - 20,00 euro

Vino da uva brachetto vinificato secco, profumato e ben strutturato

Granaccia Sup. Drus DOC, Roccavinealis 2021 - 25,00 euro

Granaccia dell'entroterra ligure, abbastanza morbida, fresca, profumo di frutti rossi e legno

VINI DA DESSERT A BICCHIERE

Brachetto d'Acqui DOCG, Franco Ivaldi - 5,00 euro

Recioto della Valpolicella classico, Corte Rugolin - 6,00 euro

Merlino, vino passito aromatizzato al brandy, Pojer e Sandri -

6,00 euro

Barolo chinato, Ceretto - 6,00 euro