

Menu degustazione

Degustazione di 4 antipasti tipici della nostra cucina

Ravioli di erbe e borragine al ragù

Fettuccine colorate con gorgonzola e noci

Stracotto di vitello al Nebbiolo DOC con patate novelle e
verdure dell'orto

Dessert

30 euro inclusa acqua e caffè

Carta dei dolci

Tiramisù ai mirtilli

Bunet alla piemontese

Semifreddo al ginepro e miele con gelatina di ribes

Biscotto al fondente

Crostatina con crema al limone e meringa

I gelati fatti in casa

Vini da dessert

bicchiere

Moscato d'autunno DOP, Saracco	4,50
Barolo chinato DOCG, Montanaro	5,00
Bracchetto d'Acqui, Braida	4,00
Sauternes, Chateau Roumieu	6,00