



Aperitivo di benvenuto

Servito in giardino sotto il pergolato

Sfizioosità:

*Focaccina di farina di riso viola al sale di Maldon con battuto di lardo,
Frittatine con erbe dell'orto Pizzette,
tigelle e paste lievitate fatte in casa
Gnocco di farina di riso venere fritto
Tome delle nostre valli con confetture di prodotti dell'orto
Il tutto accompagnato da bollicine ,
sangria, succhi di frutta, analcolici, birra
Menabrea, bibite*

Antipasti serviti al tavolo:

*Flan di zucchine con crema di
Parmigiano stravecchio
Spadellata tiepida di riso rosso Hermes
alle verdure croccanti in centro tavola
Bagnetto verde con Acciughe Sicilia
La mocetta di bovino ed il salamino di
puro suino*

Digestivi: (non compresi nel prezzo)

Rubino chinato

Grappe Berta

Grappa di riso

Amaro alle erbe Lyskamm

Bergamotto

Sambuca

Liquirizia

I primi:

*Il risotto, Carnaroli "Tenuta Castello"
alla salvia profumato al limone
mantecato con Reggiano
Pasta fresca artigianale,
Agnolotti del nostro macellaio ripieni di
carne con ragù di Fassone o sugo
d'arrosto*

I secondi:

*Fassone stracotto al Gattinara oppure
Ganassino tenero di maialino brasato e
cotto a bassa temperatura*

Contorni:

*Patate arrosto e spinaci alle mandorle
tostate
Insalata di frutta
Sorbetto artigianale alla frutta*

Vini

*Aperitivo Magnum di Erbaluce Brut
Cantina della Serra
Grignolino d'Asti oppure Barbera d' Asti
e Chardonnay del Piemonte
Moscato d' Asti o Malvasia di Casorzo,
Az. Vitivinicola F.lli Natta
Acqua, e caffè*

**€ 48.00 a persona
compreso bevande e caffè**



*Menù bimbi fino agli 8 anni € 15.00:
prosciuttino cotto senza polifosfati, risottino e dolce*

*Possibilità di menù integralmente vegetariani, vegani e senza glutine
(ristorante accreditato AIC). Gestione intolleranze ed allergie*