

# Menù

## Le sfumature del Barbera



VENERDI 26 APRILE  
Cena con accompagnamento di vini

Il vitello tonnato all'antica maniera

Accompagnato da Barbera Alba "Granera Alta" di Cascina Chicco

Lo sformato d'asparago con fonduta di toma della Val Pellice

Accompagnato da Barbera Asti "Generazioni" di Amelio Livio

Tagliatelle 30 tuorli al ragù di selvaggina


Accompagnato da Barbera di Vho "Territorio" di Claudio Mariotto

Guancia di maiale brasata con patate rustiche

Accompagnato da Barbera Asti superiore "Caranti" di Cascina Garitina

Dolce dello chef

Tutto incluso  
€ 38

Prodotti contrassegnati dal simbolo 

I prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.