

Giovedì 15 Agosto

Ferragosto 2024

Antipasto misto di Ferragosto

(battuta, tonnato, giardiniera,
mousse roccaverano, peperone)

Ravioli del plin, pomodoro fresco e basilico

Roast Beef di sottofiletto con insalatina e pomodorini

Pesca ripiena lamponi e mirtilli

Coperto e acqua inclusi

€ 42,00 bevande e vini esclusi

DOPPIO SERVIZIO

**MENU ALLA CARTA O
MENU FISSO**

**MENU FISSO
SOLO PER TUTTO
IL TAVOLO**

**Specificare al momento
della prenotazione il
servizio scelto**

il menu potrebbe subire alcune modifiche

F I R D I F R A G O L A



Da noi il tempo segue la natura

ALLA CARTA

Antipasti

Polpo e verdure estive
14,00

Battuta al coltello
con porcini 12,00

Vitello tonnato
d rotonda piemontese 9,00

Antipasto misto Piemontese
battuta, tonnato, giardiniera, mousse roccaverano, peperone 15,00

Carpionata con trota
cotoletta, zucchine, trota, uovo 12,00

Peperoni in tris
sformatino, falde con acciughe , in agrodolce 12,00

Raviole del plin
pomodoro fresco e basilico 11,00

Taiarin al tartufo nero 14,00
con crema al castelmagno

Scialatielli ai frutti di mare
13,00

Ravioloni di ricotta di bufala
pesto e trombette di Albenga 11,00

**Ferragosto
2024**

Primi

Grigliata di carne
salsiccia, costoletta d'agnello, costina di maiale,
pollo marinato e patate 16,00

La Tagliata
200 g di scamone piemontese, olio alle erbe e patate 15,00

Roast Beef di sottofiletto
insalatina mista 15,00

Branzino
coulis di pesche, rucola 18,00

Frittura di Pesce *
calamari, spada, gamberi acciughe 18,00

Porcini fritti
16,00

Secondi

IL MENU ALLA CARTA POTRA' SUBIRE MODIFICHE