



Menù giorni festivi

Venerdì e Sabato sera

**Menù completo con vini tipici Doc, (Bonarda Riesling)
acqua, caffè e distillato 35€**

Per Iniziare

Cotechino di Tradizione Contadina con Fonduta al formaggio d'Alpeggio e Polenta Taragna macinata a pietra naturale delle Langhe
Selezione di Salumi della Nostra Cantina
Giardiniera in agrodolce (di ns. produzione)
e Insalata Russa della Casa
Torte salate (alle verdure) - Frittatina alle erbe.

Prime Portate

Risotto (Carnaroli da Agricoltura Bio del Pavese) con pistilli di zafferano di Mornico Losana e Brunoise di rapa rossa e Taleggio DOP
I Nostri Agnolotti casalinghi con Brasato al vin cotto di Barbera o di magro con burro d'Alpeggio e salvia.
Tagliolini di pasta fresca al ragù di Culatello/Faraona/Gallina
Gnocchi di patate della ns. cucina con pomodorini gialli del Vesuvio fave e Salva Cremasco
Tortelli di ricotta e tartufo nero
Fettuccine ai funghi porcini

Seconde Portate

Tagliata di controfiletto su sasso di fiume rovente
Petto di Faraona in agrodolce con salsa all'aneto
Carne cruda battuta al coltello con la nostra giardiniera di verdure
Varietà di arrostiti
Stracotto d'asina con polenta
Carrè di vitello con tris di verdure
Assaggio di polentina morbida con Zola dell'Appennino Pavese

Dolce

Semifreddo al pistacchio e Minestrone ai cinque frutti
Torta Sarina della pasticceria Rovati
Torta della nonna
Gelati e sorbetti ai gusti di stagione

Tutti i piatti sono suscettibili di modifiche perchè ispirati al mercato del giorno e alla stagione

Tutte le paste fresche e ripiene sono di nostra produzione

Elenco dei prodotti eventualmente allergeni che possono essere utilizzati nella preparazione dei nostri piatti:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte, (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole e noci
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesame e prodotti a base di semi di sesame
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Pertanto invitiamo la nostra gentile clientela a segnalarci eventuali intolleranze o allergie e sarà nostra premura elencarvi gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti da Voi scelti.