



Presentazione menù Diceglia

Prezzo: 140,00€

Aperitivo

Salumi: prosciutto cotto, salami, salame cotto, mortadella, prosciutto crudo

Focaccia olive, focaccia romana, focaccia ligure, focaccia pugliese

Formaggi: robiola di Roccaverano, Toma, Raschera, Castelmagno, Murazzano Miele e frutta

Fritto: Polipo, calamari e verdure, scamorza e ricotta frita

Spadellato: bocconcini di spada datterino e pinoli, ratatouille di verdure, scaglie di grana e basilico

Finger food

Salsiccia di Bra

Crudités di verdure in pinzimonio

Sformatino di patate Insalata russa

Vino bianco, vino rosso, vino rosè, acque aromatizzate e analcolico

Antipasti

Insalatina di calamari con finocchi e arance

Carpaccio di pesce spada su insalatina di spinacino e lime

Gamberi alla catalana

Sarde marinate, cipolla di Tropea in agro e rucola selvatica

Tartare di vitello senape ed erbe

Tonno di coniglio, cipollotto glassato e sesamo nero.

Roastbeef all'inglese con mele caramellate e noci

Filettino di maialino in crosta, duchessa e spuma di zucchine

Millefoglie vegetariana con champignon e blue del Moncenisio

Soufflé ricotta di pecora e piselli su crema di fave e cicoria

Asparagi in bellavista, castelmagno e zafferano

Uovo barzotto dorato, insalata di puntarelle e semi di senape

Primi piatti

Con pasta fatta in casa, due a scelta tra:

Spaghetti alla chitarra al ragù di seppie ripiene

Tagliolini al burro d'alpeggio (di nostra produzione) con salsiccia scottata e pecorino
Paccheri polipo, lime e pecorino (12 mesi)
Risotto agli asparagi e Castelmagno DOP
Risotto cacio, pepe e carciofi
Risotto salsiccia al Barbera e toma di Roccaverano
Agnolotti piemontesi al ragù di cinghiale o classico
Plin di magro burrata pomodori secchi e mandorle tostate
Calamarate cime di rapa, cozze e calamari
Agnolotti porri e radicchio con pesto di noci e capperi di Pantelleria
Fettuccine con crema di peperone crusco, guanciale croccante e olive taggiasche
Ravioli burrata e salmone con salsa di rucola e pomodorino confit

Secondi piatti

Uno a scelta tra:

Guancia di vitello brasata, patate novelle e la sua salsa
Arista di maialino ubriaca con capperi e pinoli
Carrè di sanato al fieno e cipollotto all'agro
Scamone di manzo in crosta di pistacchi e pomodori secchi dorati
Calamari ripieni su crema di cavolo romano e balsamico
Scottata di tonno rosso in crosta di sesamo nero e verdure
Salmone al forno farcito in bellavista, riso nero e melanzane
Polipetti in guazzetto, pane fritto e aglio nero tostato
Medaglione di vitello cbt , salsa alla senape e melanzane arrosto

Dessert e bevande

Sorbetto
Piccola pasticceria
Vino, acqua, caffè, amari

A €130.

Con torta €135. Con torta e buffet di dolci €140.