

La Carta Autunno/Inverno 2019

GLI ANTIPASTI:

Le nostre selezioni di salumi:

Selezione salumi "Podere Cadassa" con gnocco fritto e giardiniera Del Mulino

Piatto dell' "L'Oca Ducale": salame cotto e crudo, galantina d'oca, petto d'oca affumicato e il ns.patè di fegato su pan brioche

Gnocco fritto, Mortadella e burrata

Gli assaggini della trattoria (minimo x 2)

Torchon di foie gras d'anatra, composta di frutta, pan brioche

Battuta di Fassona Piemontese con carciofi, barbabietola e salsa all'uovo

V Uovo 68°, topinambur in crema e croccante, scaglie di tartufo nero

Composizione di pescato: polipo e gambero alla plancia su crema di zucca e spadellata di porri

Piccola burratina con insalata di puntarelle, peperoni, acciughe del

Cantabrico e veli di pane tostato

V Flan di zucca, vellutata di parmigiano e champignon al timo

Eventuali allergie e intolleranze devono essere comunicate allo staff. Alcuni ingredienti potrebbero aver avuto un processo di abbattimento come indicato dal decreto in vigore

V= piatto vegetariano

La Carta Autunno/Inverno 2019

I PRIMI PIATTI: ZUPPE E BRODI

I tortellini in brodo della “Nonna Carla”

V Zuppa di fagioli, mezzi maccheroncini, battuto di pomodoro crudo e erbe

RISOTTI (minimo per 2 persone)

Preparati esclusivamente con: Carnaroli Autentico “Riserva San Massimo”

Risotto del mulino (Riso Carnaroli, petto oca aff, porcini, asparagi)

V Risotto con crema di zucca, fonduta di gorgonzola, amaretti e gocce di aceto balsamico “Vigna Oro”

Piatto Unico: Risotto ai pistilli di zafferano e ossobuco alla Milanese

Risotto salsiccia di Bra, funghi porcini, tartufo nero e scaglie di Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse”

PASTA

Paccheri di Gragnano gratinati con cotechino, verza e tartufo nero

V Maccheroncini di pasta fresca con ragù di verdure invernali

Pappardelle tirate a mano con broccoli, gamberi, cozze e provola aff.

Gnocchi di patate e gorgonzola, crema di zucca e guancialetto croccante

Le tagliatelle “40 tuorli” al ragout tradizionale di cinghiale

Ravioli d’oca nel suo sugo

La Carta Autunno/Inverno 2019

I SECONDI DALLA TERRA AL MARE

T Tagliata di manzo alla griglia, con perle di balsamico, radicchio tardivo, scaglie di Grana Padano

F Filetto di manzo con verdure grigliate e crema al castelmagno

C Coniglio “alla Cacciatore” con polentina morbida “Ricetta della nostra Mamma Carla”

E Escargot a la bourguignonne (dozzina)

V Padellata di funghi porcini con patate ratte e pesto

C Costoletta di vitello alla milanese cotta nel burro chiarificato, sfoglie di patate fritte

P Petto d'anatra “Canette” caldo/freddo, melograno e vinaigrette al balsamico

C Coscia d'oca in confit, le patate cotte nel suo grasso

S Scaloppa di Foie gras d'anatra scottata, pan brioche e mosto cotto

R Rane fritte come vuole la nostra tradizione

L La nostra frittata con le rane

R Rombo al forno con patate, cipollotto brasato e porcini

V Selezione di formaggi “Non Toccatemi il formaggio” e confetture:

selezione grande 6 tipologie.....

selezione piccola 3 tipologie.....

La Carta Autunno/Inverno 2019

E PER FINIRE.....

Strudel di mele, pinoli, uvetta, gelato alla cannella e crema

Tortino caldo di marroni, pera martin-sec al vino rosso e gelato alla castagna

Millefoglie scomposta, crema chantilly e frutti rossi

Soffice al mascarpone, biscotto al caffè e zabaione caldo

Tortino caldo al cioccolato fondente "Guanaja" accompagnato
da creme brulée e gelato alla nocciola

Zabaione caldo con gelato alla crema

I nostri gelati:

Degustazione di gelati: 1..2..3.....palline di gelato fatto in casa:

Castagna-Crema-Nocciola

Selezione di tre sorbetti al piatto: (Fragola-Mojito-Agrumi)

Degustazione cioccolato Gran-Cru Valrhona

Distillati in abbinamento alla degustazione Gran-Cru

Cisneros Sherry	€. 6,00
Cardenal Mendoza	€. 8,00
Ron Pampero Anniversario reserva esclusiva	€. 5,00
Ron Matusalem Rum Gran Reserva anni 7	€. 4,50
Ron Zacapa XO	€.10,00
Cognac Delamain	€. 8,00
Calvados Lecompte 5 anni	€. 8,00
Bas Armagnac Dartigalongue 2000	€, 8,00
Brandy Antinori	€. 5,00
Kirin Blended whisky- Japan	€. 8,00
Rum Don Papa 7 anni	€. 5,00
Rum Don Papa 10 anni	€. 8,00
Rum Brugal	€. 5,00
Grappa Moscato Nonino	€. 6,00
Grappa Tignanello	€. 8,00
Grappa Barolo Rocche dei Manzoni	€. 6,00
Grappe Serafino "Levi"	€. 6,00
Grappe Serafino Barolo	€. 8,00
Grappe Serafino Barbaresco	€. 8,00
Grappe Serafino Moscato	€. 8,00
Grappa Storicanera	€. 6,00
Grappa "Gaja" Darmagi	€. 8,00
Grappa "Gaja" di Barolo	€. 8,00
Grappa "Gaja" Sperss	€. 8,00
Grappa "Gaja" Costa Russi	€. 8,00

Vini da dessert al bicchiere

Barolo chinato	€.6,00
Malvasia	€.6,00
Passito Verduzzo	€.4,00
Vermouth Classico Martelletti	€.5,00
Vino e Visciole "Marconi"	€.5,00

.....Alla bottiglia

Moscato "Piemontese"	750ml	€. 20,00
Moscato Oltrepò	750ml	€. 15,00
Ben Ryé	500ml	€. 38,00
Ben Ryè	750ml	€. 65,00
Passito Verduzzo	750ml	€. 22,00
Passito Moscato Siciliano	375ml	€. 25,00
Passito Moscato Piemonte	375ml	€. 35,00
Cabochon	750ml	€. 70,00
Ferrari Perlè	750ml	€. 40,00
Giulio Ferrari	750ml	€.120,00
Monte Rossa Saten	750ml	€. 42,00
Cruasè Rocca Pietra	750ml	€. 30,00
Metodo classico (Zero) Rocca Pietra	750ml	€. 30,00
Champagne Diamant	750ml	€. 50,00
Champagne Comte De Montaigne	750ml	€. 60,00