


Brut Alta langa “Totocorde” 2011 Giulio Cocchi


Champagne Drappier Cart d’Or

Acqua Sparea

## *Menù Vegetariano*

- Lo sformato di verdure di stagione, su crema vegetariana
- Le tagliatelle di farro monococco, verdure croccanti
-  Il tortino scomposto di carciofo spinoso di Menfi, uovo bio, spuma di plaisentif
- Dolce a scelta dalla carta o piccola degustazione di formaggi

## *Menu degustazione*

-  Il crudo di Cuneo, il bue affumicato, sformatino di saras
- Il nostro tiramisù di baccalà
- Gli agnoli verdi ripieni di toma plaisentif
- Lo scamone di fassone in panatura di grissini
- Dolce a scelta dalla carta o piccola degustazione di formaggi

Servizio compreso. Il menù si propone per tutto il tavolo

I nostri secondi piatti sono accompagnati da contorni freschi di stagione.

Tutti i nostri piatti sono preparati al momento, per soddisfare al meglio le vostre aspettative.

Vi chiediamo di pazientare se per alcuni di questi l’attesa può essere un pochino più lunga.

Grazie per la collaborazione.

Nella lavorazione di alcune materie prime, possono essere usate delle tecniche di abbattimento di temperatura negativa per proteggere al meglio il prodotto e salvaguardarne la qualità’.