

## ANTIPASTI

### Antipasto Piemontese ( Kcal. 110 x 100 gr. )

Carote – **Sedano** – Cipolle – Fagiolini – Peperoni – Pomodoro – Aceto – Olio di semi vari – Sale – **Noce Moscata** –

### Acciughe al Verde ( Kcal. 0,80 x 0,35 gr. )

Prezzemolo – Aglio – **Pane** – Aceto di mele – Sale –

### Insalata Russa ( Kcal. 225 x 100 gr. )

Carote – Piselli – Patate – **Maionese** (**Uovo** – Olio di semi vari – Sale – Limone) – Tonno – **Uova Sode** –

## PRIMI

### Risotto ai Carciofi ( Kcal. 513 x gr. 120 )

Riso – carciofi - brodo vegetale - cipolla – olio – **burro** – **vino bianco** – **parmigiano** – sale – rosmarino -

### Spaghetti alla Carbonara ( Kcal. 579 x 100 gr. )

Pasta – **uovo** – **latte** – **parmigiano** – guancialetto – olio – sale – pepe -

### Tagliatelle al ragù ( Kcal. 545 x 100 gr. )

Pasta - cipolla – carota – **sedano** – rosmarino – salsa di pomodoro – carne mista tritata -

### Spaghetti Pomodoro e Basilico ( Kcal. 348 x 120 gr. )

Olio E. V.O. – Cipolla – Aglio – Basilico – pomodoro - sale -

## SECONDI CON CONTORNO

### Polpette di carne rustiche ( Kcal. 365 x 150 gr. )

Carne mista – mortadella - salsiccia – **uova** – **pangrattato** – prezzemolo – **noce moscata** – aglio – **parmigiano** -

### Lonza di Maiale Arrosto ( Kcal. 246x 140 gr. )

Carne di maiale – cipolla – rosmarino – olio – carota – sale – pepe -

### Sovracoscia di pollo al forno ( Kcal. 270 x 100 gr. )

Pollo – olio - rosmarino – aglio – **vino bianco** -

### Rolatina di Vitello ( Kcal. 400 x 140 gr. )

Carne di Vitello - prosciutto - **formaggio** – olio – sale – **vino bianco** -

### Frittata di Verdure ( Kcal. 104 x 100 gr. )

Verdure – **Uova** – **Parmigiano** – Sale – Olio (Semi Girasole) – **Noce Moscata** –

## DOLCI

### Bunet tipico delle Langhe ( Kcal. 189 x 100 gr. ) Cuore caldo al cioccolato o crema

**Uova** – Zucchero – Caffè – **Latte** – Cacao – Caramello – amaretti -

### Crostata con marmellata ai mirtilli ( Kcal. 195 x 100 gr. )

**Farina 00** – **Burro** – **Uova** – Zucchero – Marmellata – **Lievito** – Vaniglia

### Torta alla crema di limone ( Kcal. 126 x 100 gr. )

**Farina 00** – **Uova** – Zucchero – **Margarina** – Sale – **Lievito di Birra** – Limone – Acqua -

## MENU' COMPLETO € 26,90 se prenoti riceverai l'aperitivo di benvenuto

Antipasto + Primo + Secondo con Contorno + Acqua + Calice Vino + Dolce + Caffè