



## *I nostri antipasti a buffet*

€ 22,00

## *I nostri Primi*

€ 20,00

Paccheri di Gragnano con salsa ai tre pomodori, ✓  
stracciatella di Andria e Olio Evo al basilico

Risotto con funghi porcini ✓🌾

Agnolotti del Plin con burro d'alpeggio al timo,  
crema di Parmigiano Reggiano e olio al tartufo

Tagliolini freschi alle vongole veraci e bottarga di tonno

## *I nostri Secondi*

€ 26,00

Guancia di bovino brasata con patate novelle al rosmarino 🌾

Frittura di calamari e gamberi in crosta di mais con verdure croccanti

Filetto di branzino al forno con insalatina mista di stagionali 🌾

Tagliata di bovino nostrano con ruchetta selvatica e pomodorino datterino

*Tutti i secondi piatti sono accompagnati da un contorno di verdure*

Con piacere serviamo pietanze alternative *senza glutine* 🌾 e *vegetariane* ✓

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo\*\* sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

\* Prodotto Surgelato | \* Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio



## *Le nostre pizze*

€ 12,00

Margherita ✓

Prosciutto e funghi

Napoletana

Diavola

## *Le nostre focacce*

€ 8,00

Focaccia bianca o al rosmarino e olio evo ✓

## *I nostri Dessert*

€ 9,00

Tiramisù della tradizione con Crumble al bacio di dama ✓

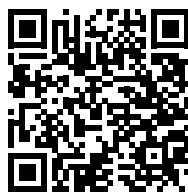
Bonnet langarolo con croccante all'amaretto di Mombaruzzo ✓🌾

Panna cotta con Coulis di frutti rossi ✓🌾

Frutta fresca di stagione ✓🌾

Gelato alla crema

Gelato al fiordilatte



Inquadra con il tuo smartphone il QRcode e  
scarica questo menu in modo da leggerlo  
comodamente quando vuoi

# *La nostra cantina*

## *Spumanti*

|                                                          |         |
|----------------------------------------------------------|---------|
| PROSECCO MIONETTO VALDOBBIADENE "SPAGO COLLECTION " DOCG | € 20,00 |
| SPUMANTE ASTI DOLCE DOCG FONTANAFREDDA                   | € 30,00 |

## *Vini bianchi*

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| ERBALUCE DI CALUSO DOCG Az FIORDIGHIACCIO     | € 30,00 |
| ROERO ARNEIS DOCG ANTERISIO Az CASCINA CHICCO | € 35,00 |
| FAVORITA LANGHE DOC Az CASCINA CHICCO         | € 30,00 |
| LANGHE CHARDONNAY DOC Az FONTANAFREDDA        | € 35,00 |
| GEWURZTRAMINER COLTERENZIO DOC Az KELLEREI    | € 45,00 |

## *Vini rossi*

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| DOLCETTO DI DOGLIANI DOCG DONJOT                    | € 40,00 |
| DOLCETTO D'ALBA DOC Az BERSANO                      | € 25,00 |
| BARBERA D'ASTI SORÌ DEI MORI DOCG Az VINCHIO VAGLIO | € 30,00 |
| NEBBIOLO LANGHE DOC Az SAN MICHELE                  | € 45,00 |

## *Vini al Calice*

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| PROSECCO MIONETTO VALDOBBIADENE "SPAGO COLLECTION " DOCG | € 6,00 |
| BARBERA D'ASTI SORÌ DEI MORI DOCG Az VINCHIO VAGLIO      | € 6,00 |
| DOLCETTO D'ALBA DOC Az BERSANO                           | € 6,00 |
| ROERO ARNEIS DOCG ANTERISIO Az CASCINA CHICCO            | € 6,00 |