

Carrè di vitella battuto al coltello, burrata pugliese e salsiccia di Bra

○

Cubotto di spigola di lenza, pomodoro fresco e olive taggiasche

○

Tonno di coniglio, giardiniera in agrodolce e lardo di Patanegra

---

Carnaroli del Pavese mantecato al *mio* fondo bruno

○

Fusilli di Gragnano con *ragout* di totanetti e sentore di peperoncino

○

Tagliata di Fassone, verdure di stagione e riduzione al Marsala

○

*Roast Beef* con misticanza e *crudités* di verdure

○

Insalatina di gamberi rossi di Sicilia alla Catalana

---

Tavolozza di frutta fresca con sorbetti

○

Bicerin: crema gelata, cioccolato ed espresso Rossini

○

Budino cremoso al miele e torroncino

€ 23,00 tre piatti oppure € 27,00 con calice di vino

€ 20,00 due piatti oppure € 24,00 con calice di vino