



Menù del Cenone

Carpaccio di Fassona con sedano, scaglie di grana e chicchi di melograno

Involentino di peperone con Robiola d'Alba e olive taggiasche

Cestino di sfoglia con funghi trifolati

Cotechino con lenticchie beneauguranti

Risotto al Barolo con crema di taleggio

Pappardelle al ragu' Monferrino

Bocconcini di Cinghiale brasati con quadrotti di polenta

Torronata

I vini proposti saranno della Cantina Produttori di Govone

di cui siamo conferenti (Grignolino, Barbera, Dolcetto,

Nebbiolo, Moscato, Spumante)

Il cenone avra' un costo di **€ 50.00 ad adulto** (vini compresi)

mentre per i **bimbi fino a 12 anni € 20.00:**

Carpaccio di fassona o affettato misto

Agnolotti al burro e salvia

Milanesi di pollo con patate

dessert