

## ANTIPASTI

Cestino di polenta ai mais pregiati,  
con trota fario e salmonata umido

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura,  
con zest d'arancia e confettura alla menta Az. Agricola Basso

Strudel di cipolla rossa, mele e pinoli,  
su salsa alle fragole, balsamico e scalogno

Tagliere di affettati misti:  
pancetta coppata, speck rustico, salame, lardo dolce  
con focaccine della casa

Farinata all'onegliese

## PRIMI

Gnocchetti di patate e affumicata Agritrutta,  
saltati con fumetto di pesce  
e composta d'ortiche Az. Agricola Basso

Pappardelle allo speck e noci

Ravioli ripieni di patate e fagiolini,  
conditi con pesto alla genovese



marzo e aprile

## SECONDI

Rosa d'iridea bianca alla pancetta ed erbette,  
con carote spadellate all'alloro

Brasato di vitello al Barbera, con patate al burro e timo

Clafoutis ai cavolini di Bruxelles e salvia

## DOLCI

Cremino alle nocciole d'Alba

Tortino di carote e salsa al cioccolato bianco

Tiramisù classico

---

## MENU' DEGUSTAZIONE

di **pesce** oppure di **carne**

Antipasto

Primo

Secondo

Dolce

Caffè Bianchi

(Bevande escluse)

€ 24

---

pesce trattato termicamente come da decreto 17 luglio 2013 - G.U n. 187 del

10.08.2013