

MENÙ MARZO 2024

Le proposte della cucina per una esperienza itinerante
alla scoperta delle bellezze della nostra città!

ANTIPASTO

-  **Flan di carote** con crema di Parmigiano Reggiano ¹⁶
-  **Carne cruda** Macelleria "Tre Carni" ⁶
-  **Friciulin** con verdure fresche di stagione ¹

PRIMO

¹⁵⁶
Lasagna al forno
con ragù 100% di Fassona piemontese

SECONDO

¹⁵⁶⁷
Spezzatino piemontese
Spezzatino di vitello con il suo fondo e piselli

DOLCE

³⁵⁶
Panna cotta
con terra di cacao

Con abbinamento vini

Langhe Nebbiolo DOC Cascina Sciulun di **Franco Conterno**
Ribolla Gialla – Venezia Giulia IGT **Cantina Ponte**
Spumante Cuvè Brut Nature **Bosca**

49€ A PERSONA

Abbinamento vini, acqua minerale, pane, servizio e coperto inclusi

La durata dell'esperienza è di 80 minuti
Supplemento per tavolo **ESCLUSIVO** da due **€6 cad** - fino ad esaurimento posti
NB: non possiamo garantire la completa non contaminazione