

APERITIVO, TAGLIERI E SFIZI

APERITIVO DELLA SELEZIONE 15€
1 calice + tagliere degustazione

ASPERIVASO 20€
1 calice + 2 assaggi del nostro Chef

TAVOLOZZA DI FORMAGGI 20€
Selezione di formaggi e marmellate
con pane e focaccia

SELEZIONE DI SALUMI 20€
Pane, focaccia e conserve vegetali

TAGLIERE MISTO 20€
Formaggi e salumi con pane, focaccia
e conserve vegetali

ANTIPASTO PIEMONTESE 7€
Giardiniera di verdure con pane
e focaccia

ACCIUGHE DEL CANTABRICO 16€
Con pane e burro

PICCOLA PASTICCERIA SECCA 6€
Baci di Dama, Brutti ma buoni, Quadrotti
Moscato, uvetta e rosa



BARATTOLI DELLO CHEF

RIGATONI CACIO E PEPE
Vegetariano* – Allergeni 1

14€

PENNE ALLA NORMA
Vegetariano* – Allergeni 1, 7

14€

LASAGNE AL RAGU'
Allergeni 1, 3, 7

14€

LASAGNE ZUCCHINE E RICOTTA
Vegetariano* - Allergeni 1, 3, 7

14€

SALMONE CON VERDURA E RISO NERO
Senza glutine - Allergeni 4,9

15€

POLPETTE DI CARNE AL POMODORO
Allergeni 9

14€

POLLO THAI CON RISO
Senza glutine

15€

COSTINE CON PURE'
Allergeni 10

15€

HUMUS DI CECI
Vegano, senza glutine* – Allergeni 11

12€

PAPPA AL POMODORO
Vegano* - Allergeni 1, 9

14€

CAPONATA DI VERDURE
Vegetariano*

13€

DOLCEZZE...

BROWNIE AL CIOCCOLATO CON CREMA DI LAMPONI
Allergeni 1,7

8€

TORTA DI MELE
Allergeni 1,7,8

8€

CARROT CAKE
Vegana* - Allergeni 1,8

8€

VASOCOTTURA

il concetto ristorativo
Dello Chef Paolo Budon

Prendi quell'idea che avevi sempre in testa; aggiungici l'ingrediente stagionale giusto, la tecnica di cucina della nonna in una tecnologia di conservazione innovativa e custodisci tutto in un vasetto: questa è la vasocottura.

Cos'è la vasocottura?

Vasocottura significa, letteralmente, «cottura in vaso». I cibi vengono cotti, pastorizzati, messi sotto vuoto e sterilizzati direttamente in barattoli di vetro per poi essere gustati.

COPERTO a persona

1€

winelovers



*questi piatti sono preparati con ingredienti privi di intolleranze comuni, ma non sono adatti a chi soffre di allergie alimentari severe.

