

**DOMENICA 31 MARZO 2024**

**SANTA PASQUA**

**Aperitivo di benvenuto**

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

**Roselle di girello marinato al barbera  
con crema alle erbe e uova di quaglia**

**Uovo cotto a bassa temperatura su letto di  
asparagi e patate con fonduta di grana  
aromatizzata al timo**

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

**Tradizionali Agnolotti al sugo d'arrosto**

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

**Guanciotto al barbera oppure  
Agnello con gremolada di timo e limone  
con patate duchessa**

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

**Bis Semifreddo al pistacchio e Profitterol al  
limone Colomba pasquale**

**60,00€ bevande incluse**

**(Bollicine con l'aperitivo, ampia scelta tra vini bianchi e rossi  
locali e s moscato con il dolce)**

**In fase di prenotazione si prega di segnalare eventuali  
Allergie**

**MENU ALLA CARTA**

**DOMENICA 31 MARZO 2024 SANTA PASQUA**

Il nostro Salmone affumicato	11,00€
Roselle di girello marinato	11,00€
Uovo cotto a bassa temperatura su letto di asparagi e patate con fonduta di grana	11,00€
Tradizionali Agnolotti al sugo d'arrosto	14,00€
Stozzapreti con lardo della Val Varaita, cipolla rossa e pecorino romano	13,00€
Tagliolini al ragù	13,00€
Coniglio ai carciofi e olive nere	14,00€
Guanciotto al barbera	14,00€
Agnello con gremolada di timo e limone	14,00€
Semifreddo al pistacchio	6,00€
Coppa Sabauda	6,00€
Bunet	6,00€