CUCINA ATIPICA
PIEMONTESE

GIACHINO

MENÙ LEGGERO	MENÙ PIZZA (NOVITÀ)	MENÙ LAVORO	MENÙ DEGUSTAZIONE
1 PORTATE A SCELTA ACQUA MICROFILTRATA O 1 CALICE DI VINO	PIZZA MARGHERITA ACQUA MICROFILTRATA O 1 BIRRA PICCOLA	2 PORTATE A SCELTA ACQUA MICROFILTRATA O 1 CALICE DI VINO	2 PORTATE A SCELTA 1 DESSERT A SCELTA ACQUA MICROFILTRATA O 1 CALICE DI VINO
13 €	14 €	18 €	22 €

ALLERGENI

MENÙ

E,C,I,G	Tortino di topinambur, fondente di verza
C,D,E,I	Battuta di fassone, crema di robiola
A,E,G	Polenta, cardi e fonduta di toma
C,E,I	Insalata capricciosa di pollastra
A,C,E,I,G	La nostra pasta, fagioli
A,C,E,I,G	Crepes, ricotta e spinaci al gratin
A,C,E,I,G	Gnocchi anni 70 (panna, parmigiano)
A,C,E,I,G	Agnolotti gobbi al burro e salvia
E,I	Capocollo di maiale nero con crauti
A,E,I,G	Bocconcini di manzetta con purè
E,I	Roast Beef, la sua maionese, patate arrosto
E,I	Cotechino artigianale con lenticchie

LE PROPOSTE AL CALICE COMPRESE NEI MENÙ

-Extra Brut "Cavé"Cuvé Royale Millesimato

-Barbera d'Asti d.o.c.g."Turandot" Cantina Calosso'21

-Traminer Aromatico i.g.t. Ca' Ernesto '22

LE PROPOSTE DALLA NOSTRA CANTINA

Alta Langa Pas Dosé Millesimato d.o.c.g.	
Contratto '20	*8€*
Moscato secco "Mos23" Cascina Orozzonti	*6€*
Verdicchio di Matelica d.o.c."Terra di Mezzo" La Monacesca '15	*7€*
Barbera d'Asti d.o.c.g. "Vallia" Poggio Ridente '19	*7€*
Langhe Nebbiolo d.o.c."Gambarin" Montaribaldi '22	*8€*
Barbaresco d.o.c.g. "Palazzina" Montaribaldi '20	*9€*

Caffè 2€

Legenda allergeni consultabile al fondo del menù.
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale in sala.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con * sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne qualità e sicurezza.