

Pesce e carne

<i>Trancio di palamita, crema di peperoni dolci e verdure invernali marinate all'olio extravergine</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Carciofi e fegato di vitello fritti al rosmarino con crema di porri</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Costolette d'agnello al punto rosa e gratin di patate</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Filetto di vitellone, riduzione al Barbera d'Asti con tortino di carote</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Carrello del bollito misto con le sue quattordici salse</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Tagliata di manzo con pesto di rucola e salsa alle nocciole</i>	<i>€ 20,00</i>

Gli ingredienti utilizzati nelle preparazioni della nostra cucina

sono per la maggior parte di produzione tipica della Provincia di Alessandria

La carne bovina è di razza Piemontese certificata

Il pane e la focaccia sono fatti in casa

** Per garantire una migliore conservazione delle preparazioni, alcune materie prime potrebbero essere sottoposte ad abbattitura di temperatura*

Prodotto surgelato