

MANGIARE

GIÙ
DA GUIDO

IN MEZZO

A ciascuno il proprio o in condivisione in mezzo alla tavola, ecco la nostra idea di cucina in enoteca: un modo di vivere - qui e ora - tempo e sapori. Scegli uno o più piattini con cui iniziare.

ORTO

9/cad
25/tutti

Giardiniera Azienda agricola Stella

Insalata russa

Frittatina con erbe di campo

QUINTO QUARTO

9/cad
25/tutti

Animella con salsa alle amarene
e cavolo nero

Trippa in umido

Il manzo è bollito

I CLASSICI

9/cad
25/tutti

Vitello tonnato

Tonno di coniglio

Uovo bianco di Alessandro Varesio
con asparagi e fonduta
di Parmigiano Reggiano

SALUMI E FORMAGGI

9/cad
25/tutti

Crudo di Roccaforte Mondovì
con pane al latte

Lardo di Nole e focaccia

Blu di capra della Val Grana

Pecorino delle Barme

Coperto 2

Se vuoi conoscere gli ingredienti allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa. La pasta fresca e il ripieno delle ricette sono reperiti freschi, lavorati e abbattuti a -18°C nelle nostre cucine per preservarne tutte le qualità organolettiche.

MANGIARE

GIÙ
DA GUIDO

I PRIMI DEL PASTIFICIO PLIN

Ci sono sapori che hanno più anima di quello che si possa immaginare. Ogni giorno, creiamo la nostra visione attraverso la memoria e il rispetto del territorio e la portiamo direttamente in tavola.

Plin di Lidia	al sugo d'arrosto o al tovaigliolo	15,5
Tortelli	al Parmigiano Reggiano, zabaione salato e asparagi	15
Tjarin	al ragù bianco di coniglio e ortiche	15

I SECONDI

La semplicità è certezza: una selezione di piatti che disegnano una mappa dello stare bene a tavola, secondo una tradizione rustica e confortante.

Filetto di maiale	con birra e mela verde	18
Pancia di vitello	con giardiniera e verdure di stagione	18
Millefoglie di verdure	e il suo fondo	18

I DESSERT

La nostra idea di dolce che stupisce per la sua semplicità.

Il limone bianco di "Roi"	7
La foresta di Pecetto	7
Macedonia "tempo permettendo"	7