



IL VINO E LE ROSE..... I NOSTRI MENU

Menu CU SAPI - Euro 30 a persona

Primo: Carbonara con uova e pancetta di nostra produzione

Secondo: Cotolette "Saporite" di vitella

Contorno: Insalata mista di stagione

Bottiglia di Cu Sapi (Colli Tortonesi DOC Dolcetto) di nostra Produzione ogni 4 persone

Menu ORIUNDO - Euro 35 a persona

Antipasto: cacciatore nostrano con pane fatto in casa

Primo: Bucatini alla amatriciana (guancia di ns Produzione)

Secondo: Nodino di maiale ai ferri (o grigliato) con insalata di finocchio e semi di sesamo.

Bottiglia di Oriundo (Colli Tortonesi DOC Barbera) di nostra Produzione ogni 4 persone

Menu BACCANALE - Euro 40 a persona

Antipasto: taleggio nostrano con pane fatto in casa

Primo: maccheroni al brasato fusion Puglia/Piemonte

Secondo: grigliatina mista di carne e verdure

Bottiglia di Baccanale (Nebbiolo Barbera in blend) di nostra Produzione ogni 4 persone

Dolce della casa

Menu AMORE E PSICHE - Euro 45 a persona

Antipasto: taglierino con salame cotto e formaggi dolci nostrani

Primo: Risotto ai funghi porcini

Secondo: Brasato al nebbiolo su letto di purè di patate

Bottiglia di Amore e Psiche (Langhe DOC Nebbiolo) di nostra Produzione ogni 4 persone

Dolce della casa

Menu FATTORIA DI ATHENA - Euro 50 a persona

Antipasto: impepata di cozze alla foggiana

Primo: Scialatielli allo scoglio

Secondo: Orata o branzino al sale con contorno di fagiolini e patate al pesto

Bottiglia di Fattoria di Athena (Bianco - Cortese Colli Tortonesi) di nostra Produzione ogni 4 persone

Dolce della casa

Menu ARGO - Euro 55 a persona

Antipasto: Bocconcini di baccalà fritto

Primo: Spaghetti alla chitarra al nero di seppia

Secondo: Seppia ripiena al forno con patate

Bottiglia di Argo (Bianco - Timorasso) di nostra Produzione ogni 4 persone

Dolce della casa

Menù degustazione 6 vini Euro 70 a persona (min 4 persone)

Piattino Mari e Monti con un calice di Fattoria di Athena (Bianco - Cortese Colli Tortonesi)

Selezione salumi e formaggi nostrani con calice di Oriundo (Barbera Colli Tortonesi)

Penne alla 'nduja e origano calabrese con calice di Cu Sapi (Colli Tortonesi DOC Dolcetto)

Risotto al vero zafferano con calice di Baccanale (Nebbiolo-Barbera in blend)

Filetto di Maiale al forno in crema di zucca con calice di Amore e Psiche (Langhe DOC Nebbiolo)

Tortino di mele e cannella accompagnato con calice di Argo (Timorasso)

Menu degustazione "Il Vino e il Tartufo" Euro 80 a persona (disponibile solo nei 3 mesi del tartufo bianco – da Ottobre a Dicembre)

Antipasto: battuto di fassona (allevata all'erba senza mangimi e farine) e tartufo bianco

Primo: taglierini al tartufo bianco

Secondo: ovetto al tartufo bianco

Dolce della casa e tartufo bianco

Accompagnato da una bottiglia di Argo (Timorasso) di nostra Produzione ogni 4 persone

NB:

- *Il dolce della casa cambia in base alla disponibilità della cambusa ed è prodotto da noi
- *Tutti i vini sono di nostra produzione
- *Salumi e formaggi sono di nostra produzione o di piccoli produttori nostri partner nel territorio
- *I prodotti di mare sono ovviamente acquistati e selezionati mantenendo elevati standard di qualità
- *Il pane é fatto da noi in casa con farina o semola di grano duro.
- *Menu senza glutine disponibili su richiesta
- *E' possibile comporre i menù a vs gusto concordando preventivamente piatti e vini e relativi costi scegliendo inoltre tra le seguenti proposte:

Su richiesta

Battuto di carne al miele al profumo di zafferano

Frittelle di Fiorellini di zucchini

Fiori di zucchini ripieni di ricotta o mozzarella in pastella

Penne alla Norma

Spaghetti alle cozze alla tarantina

Orecchiette in salsa di polpo

Orecchiette rucola e patate

Riso patate e cozze alla barese

Orecchiette alle cime di rape

Pappardelle alla lepre

Tagliatelle al ragù di cervo profumato alla grappa di Nebbiolo

Polpettone alla foggiana

Arrosticini di pecora fatti in casa

Bombette e gnummareddi alla ostunese

Capra in umido alla calabrese

Baccalà alla vicentina o alla foggiana

Lonza di maiale all'arancia e pepe rosa

Scaloppine al vino rosso e rosmarino

Straccetti al vino bianco, limone e menta fresca