MENU DELLA CASA GARIANA

Piatti a scelta dello Chef

Un antipasto

Un primo

Un secondo

Un dolce

40€ a persona coperto e bevande escluse

Antipasti

Acciughe al verde, burro e pane	€ 14,00
Il Nostro vitello tonnato	€ 12,00
Misticanza e primizie autunnali	€ 14,00
Tonno di coniglio alle erbe con cavolo viola e limone candito	€ 14,00
Aringa affumicata, insalata di frutta e verdura e aioli	€ 14,00

Il pane che vi serviamo è di nostra produzione, ottenuto da farine selezionate.

INFORMAZIONI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE n. 1169/2011) alcumi piatti serviti nel nostro locale potrebbero contenere sostanze provocanti intolleranze o allergie. I signori ospiti sono pregati di informare il personale qualora siamo allergici o intolleranti ad alcune sostanze, Si comunica alla spettabile clientela che alcumi prodotti sono stati trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/2004). Si informano i signori clienti che nella nostra cucina potrebbero verificarsi contaminazioni incrociate.

Primi piatti

Tajarin al farro con ragù d'oca e ricotta salata	€ 15,00
Zuppa di castagne garessine, piselli spaccati e cavolo nero	€ 12,00
Tortelli di funghi su crema di patate alle erbe	€ 15,00
Gnocchi di patate con polpo,olive e capperi	€ 15,00

Secondi piatti

Stinco di vitello brasato allo chardonnay con verdura di stagione in padella	€ 18,00
Quaglietta ripiena di salsiccia e tartufo nero brasata all'uva dolcetto e zucca stufata	€ 20,00
Ricciola arrosto,crema di cavolfiore e catalonia ripassata	€ 24,00
Scamone di Razza Piemontese,bagnetto rosso e bietoline	€ 22,00
Selezione di formaggi Piemontesi	€ 14,00

Dolci

Semifreddo all'amaretto crumble al cacao e pesche sciroppate	€ 7,00
Millefoglie alla nocciola igp con salsa al caffè	€ 7,00
Crostatina con pere madernassa cotte al moscato e crema alla vaniglia	€ 7,00
Brownies al cioccolato, mascarpone e frutti di bosco	€ 7,00
Gelato al fiordilatte e frutti di bosco sciroppati	€ 7,00
Coperto	€ 2,50
Acqua	€ 3,00
Caffè	€ 1,50