



**MENÙ**  
**AUTUNNO/INVERNO**





## ANTIPASTI

*Tris di carpacci con tonno, spada e polpo*

16

*Battuta di Fassona Piemontese, tuorlo fritto e  
gorgonzola dolce Dop*

16

*Polenta al cucchiaino con ragù di moscardini*

16

*Flan di zucca, fonduta di parmigiano e tartufo  
nero*

14

*Tagliere di culaccia, salame e pancetta con  
gnocco fritto e giardiniera di nostra produzione*

22



*Tortelli di erbette burro e salvia*

13

*Tortelli di zucca con soffritto*

14

*Tortelli di anatra con aceto balsamico 16 anni e  
polvere di amaretto*

16

*Cappelletti in brodo di cappone*

16

*Cappelletti in fonduta di parmigiano 24 mesi e tartufo nero*

20

*Bomba di riso*

15

*Tortello di baccala in pasta di ortiche con crema allo zafferano e  
terra di olive*

18





*Filetto di cervo con porcini, coulis di lamponi e  
patate arrosto*

24

*Barzigole di pecora, crema di patate e  
zafferano, cipolline borretane al balsamico e  
olio alle erbe aromatiche*

18

*Costolette di agnello fritte, cicoria ripassata e  
zabaione*

18

*Calamaro ripieno di uvette e pinoli su crema di  
lenticchie e salsa verde*

18

*Cuore di baccala, crema di cavolo nero e cips di patata  
viola*

20

*Fiorentina secondo disponibilita  
“selezione macelloteka Fornaciari”*

*da 7€/Hg*

