

## *Il Nostro Menu ai Funghi Porcini*



### *Antipasti*

Funghi trifolati .....	€. 10,00
Insalata di porcini e grana .....	€. 12,00
Battuta di fassona con lamelle di funghi porcini .....	€. 14,00

### *Primi*

Gnocchi di patate fonduta e porcini .....	€. 13,00
Tagliolini ai funghi porcini .....	€. 13,00
Crespelle ai funghi .....	€. 14,00
Risotto ai funghi (minimo 2 persone - prezzo cad.) .....	€. 14,00

### *Secondi*

Funghi fritti .....	€. 18,00
Funghi alla genovese (al forno con patate) .....	€. 18,00
Tagliata di fassona ai funghi .....	€. 20,00

# Da Nonna Gina

## *Per Incominciare...* *"Delizie del Territorio"*

Insalata Russa alla Piemontese	€ 10,00
Battuta di Fassona con scaglie di formaggio grana	€ 10,00
Vitello Tonnato all'antica	€ 10,00
Peperoni al Forno con robiola d'Alpeggio	€ 10,00
La Balota di Nonna Gina - Formaggio di capra al forno con uova, pane, uvetta, nocciole, timo e riduzione di aceto balsamico	€ 12,00
Assaggio Monferrino	€ 15,00

## *Le nostre Paste fresche* *"Rigorosamente lavorate a mano"*

Plin al Salto - Sugo d'Arrostato o al Vino	€ 10,00
Tagliolini al Ragù della Nonna	€ 10,00
Crespelle di Nonna Gina - Speck, spinaci, gorgonzola	€ 10,00
Straccetti al profumo di Maggiorana con fiori di Zucca, pomodorini e toma di capra d'Alpeggio	€ 10,00



# Da Nonna Gina

## Le Proposte Stagionali della Nonna

*Per Incominciare...*

*“Delizie del Territorio”*

Tacchinella al Forno su letto d'Insalatina Estiva con mele, noci e salsa di Senape	€ 11,00
Acciughe del golfo del «Tigulio» con salsa Verde	€ 11,00
Fiori di Zucca con ripieno dell'orto gratinati al forno	€ 11,00
Bagna Cauda con Crudità di Stagione	€ 16,00

*Le nostre Paste fresche*  
*“Rigorosamente lavorate a mano”*

Gnocchi di Patate viola ripieni di Formaggetta di Capra su letto di crema al Pomodoro	€ 11,00
Delizie in sfoglia di Barbabietola alle Borragini con Burro fuso d'alpeggio	€ 11,00
Tagliolini Cacio (Toma di Capra d'alpeggio) e Pepe con Tartufo nero estivo	€ 11,00



*I Nostri Secondi*  
*“Accompagnati da contorno di stagione”*

Coniglio di cascina alla Ligure con Pinoli e Olive Taggiasche	€ 14,00
Robespierre di Fassona alle erbe aromatiche	€ 16,00
Petto d'Anatra scottato con Nocciole e riduzione di Brachetto dell'Azienda vinicola di Franco Ivaldi	€ 16,00
Cotoletta di Vitello alla Milanese «Orecchio d'elefante»	€ 20,00
Formaggi misti d'Alpeggio varie stagionature con Miele e Marmellate	€ 15,00

*Per Finire... in Dolcezza*

Cream Caramel	€ 5,00
Crostatina alla Marmellata della Nonna	€ 5,00
Semifreddo Amaretti e Caramello affogato al Cioccolato caldo	€ 5,00
Sorbetto al Limone	€ 5,00
Macedonia di Frutta Fresca	€ 4,00
Ananas Fresco	€ 4,00

Pane e coperto.....€ 2,00

*Alcuni prodotti di nostra preparazione vengono abbattuti all'origine*

**AVVISARE IL PERSONALE DI SALA PER INTOLLERANZE ED ALLERGIE ALIMENTARI**

*La carne femmina di fassona piemontese è della macelleria Ricci di Via Garibaldi - Acqui Terme (AL)*

WiFi gratuito - Password: danonnagina1942



*I Nostri Secondi*  
*“Accompagnati da contorno di stagione”*

Punta di Vitello al forno alle Erbe Aromatiche	€ 16,00
Roast-Beef di Fassona su letto d'insalatina	€ 16,00
Costata di Fassona alla Contadina	€ 22,00

*Per Finire... in Dolcezza*

Millefoglie alla Crema e Frutti di bosco	€ 5,00
Strudel di frutta fresca con gelato alla vaniglia bourbon	€ 5,00
Pere Cotte al Moscato con crema di Zabaione	€ 5,00

Pane e coperto.....€ 2,00

*Alcuni prodotti di nostra preparazione vengono abbattuti all'origine*  
**AVVISARE IL PERSONALE DI SALA PER INTOLLERANZE ED ALLERGIE ALIMENTARI**  
*La carne femmina di fassona piemontese è della macelleria Ricci di Via Garibaldi - Acqui Terme (AL)*