

Gli antipasti

Carne cruda di fassone battuta al coltello con salsa d'acciughe siciliane e filetti di peperone	€ 10,00
Vitello tonnato della tradizione	€ 10,00
Tortino di polipo e patate tiepido con olive taggiasche	€ 10,00
Sformato di funghi porcini con fonduta	€ 9,00
Antipasto misto piemontese (Battuta, vitello tonnato, insalata russa, acciughe al verde)	€ 13,00

I primi

Agnolotti all'alessandrina con sugo di brasato	€ 9,00
Gnocchetti di castagne con fonduta al gorgonzola D.o.p.	€ 10,00
Risotto mantecato con salsiccia Luganega e funghi porcini	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra saltati con cozze, vongole, pomodorini, olive e gamberone	€ 13,00

I secondi

Tagliata di manzo con ratatouille di verdure in agrodolce	€ 15,00
Filetto di vitellone al Dolcetto d'Alba con funghi porcini	€ 20,00
Brasato al Barbera d'Asti con purè di patate	€ 11,00
Spiedini di gamberoni con pancetta, balsamico e verdure grigliate	€ 16,00
Assortimento di salumi e formaggi con nocciole, noci e miele di castagno	€ 12,00

Dolci della pasticceria del Mulino

Semifreddo ai marron glacés con cioccolato fondente	€ 5,00
Cestino di sfoglia con crema chantilly e frutti di bosco	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Crema caramel	€ 5,00
Bonèt	€ 5,00
Macedonia	€ 5,00
Ananas	€ 5,00
Gelato	€ 5,00

Dalla cantina per il dessert al bicchiere

Moscato d'Asti Valmasca	Vinchio-Vaglio	€ 4,00
Brachetto d'Acqui	Vinchio Vaglio	€ 4,00
Pinot spumante Brut	Duchessa Lia	€ 4,00

Il costo per ogni coperto è di € 2.00.

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. In base alla stagionalità e reperibilità, alcuni prodotti (di altissima qualità) potrebbero essere surgelati all'origine.