Antipasti

Squadro di scampi 24 (G,L)

Ovetto Goloso 23 (V,G)

Tataki di tonno rosso dell'Adriatico 25

Carne cruda di razza piemontese selezionata dalla macelleria Bottacin 24 (G,L)

Primi piatti

Risotto coi "s-ciopet" (carletti) min. 2 persone 23 (G,L)

Tagliolini "MAREMOU" 26 (G)

Paccheri Fracasso alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano 22

Il nostro Ramen 25 (L)

Secondi piatti

Pollo Rustichello® della Pedemontana, cotto in cucina economica

con polenta di mais antichi e patè di fegatini 28 (G,L)

Fegato di vitello sanato alla brace con agretti di cipolla al lampone 29 (G,L)

Agnello selezione Bottacin arrosto, coratella e vellutata di patate e porro 33 (G,L)

Costata di Black Angus 10,5/hg (G,L)

Disponibile anche in versione: G - senza glutine, L - senza lattosio, V - vegetariano.

I CLASSICI DE LA PATERNA

Carne cruda di razza piemontese selezionata dalla macelleria Bottacin

Ovetto Goloso

Risotto coi "s-ciopet" (carletti)

Paccheri Fracasso alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano

*Pollo Rustichello® della Pedemontana, cotto in cucina economica
con polenta di mais antichi e patè di fegatini*

Predessert

Dessert

75 € (VINI E BEVANDE ESCLUSE)

IL MENÙ DEGUSTAZIONE VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

ABBINAMENTO VINI 35 € A PERSONA

COPERTO EURO 6

LA VARIAZIONE DI ALCUNI PIATTI POTREBBE COMPORTARE UN SOVRAPPREZZO NEL MENÙ DEGUSTAZIONE

PREGHIAMO I SIGNORI AFFETTI DA PATOLOGIE ALIMENTARI E/O ALLERGIE, INTOLLERANZE, DI COMUNICARLO SEMPRE PRIMA DELL'ORDINE AL PERSONALE DI SALA, AL FINE DI POTER AVERE PIATTI ALTERNATIVI. IL NOSTRO PERSONALE È PREPARATO PER POTERVI SUGGERIRE NELLA SCELTA DEL PIATTO PIÙ ADEGUATO ALLA VOSTRO REGIME ALIMENTARE.

*INFORMIAMO I GENTILI CLIENTI CHE LE PIETANZE SERVITE IN QUESTO LOCALE POSSONO CONTENERE TRACCE DEGLI ALLERGENI INDICATI NEL MENU' ESPOSTO ALL'INGRESSO DELLA SALA.