

RISTORANTE LA GARDENINA

MENU



ANTIPASTI

alumi di produzione locale con crostatina di patate
Budinetto al “Montebore” e TARTUFO NERO
Scodellina al Parmigiano con fantasia di verdure
Crostino con mousse al Prosciutto e Robiola e TARTUFO NERO
Sformatino di zucca con fonduta di caprino e TARTUFO NERO
(Possibile opzione Sformatino con Tartufo Bianco)
Peperone con Bagna Caòda

PRIMI

Gran Riso Carnaroli al Barolo con fonduta e TARTUFO NERO
Tortelli ricotta e spinaci, mantecati al burro chiarificato con
ricotta salata e TARTUFO NERO
(Possibile opzione Tajarin con Tartufo Bianco)

SECONDO

Tartar alla Piemontese con Grana e TARTUFO NERO
Toma Piemontese con confettura abbinata
(Possibile opzione uovo al tegamino con Tartufo Bianco)

DESSERT

Crostatina alle mele con crema alla cannella
Mousse a i marroni con crema di cachi
Bonet alla Piemontese con caramello e nocciole

* IL TARTUFO BIANCO
va richiesto alla prenotazione
e viene applicato un prezzo
maggiorato da stabilire,
per singolo piatto proposto.

VINI BIANCHI:
Sull’AIA – Sauvignon
Az. Agr MUTTI ANDREA
San Ruffino

VINI ROSSI:
BARBERA e
CROATINA Biologica
Az. Agr. Pernigotti

RISTORANTE LA GARDENINA

Fr. Forotondo - Fabbrica Curone (AL) - Tel: 0131.782213 - g.toso1963@libero.it