



ANTIPASTI

<i>Battuta di Fassona piemontese "Presidio Slow Food La Granda" con cialda di Grana Padano</i>	€ 12
<i>Uovo morbido 62°, Pappa al pomodoro e Basilico</i>	€ 14
<i>Quaglia al Burro, Radicchio tardivo brasato al Nebbiolo, Crumble al miele e coulis di Blu di Vacca</i>	€ 15
<i>Pancia di maiale glassata alla Barbecue e Puntarelle</i>	€ 15

PRIMI

<i>Tajarin 40 tuorli al ragù di Fassona</i>	€ 15
<i>Ravioles della Val Varaita al Burro di montagna e Fiori</i>	€ 15
<i>Lasagnetta di Selvaggina, Fondo e coulis di Parmigiano Reggiano Vacche</i>	€ 17
<i>Rosse 24 mesi</i>	€ 17
<i>Spaghettoni di pasta fresca Aglio, Olio, Peperoncino e Gambero Rosa</i>	€ 17

SECONDI

<i>Tagliata di bovino e verdure saltate</i>	€ 18
<i>Stinco alla birra, il suo ristretto e crema di carote</i>	€ 18
<i>Ricciola scottata, Beurre blanc, polvere di Limone nero e Agretti</i>	€ 19
<i>Asparagi in 3 consistenze</i>	€ 17

Proponiamo alternative e soluzioni per persone con intolleranze ma non possiamo garantire contro la contaminazione crociata. Siete pregati di comunicare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala prima dell'ordinazione.



La tradizione di Agri Fabi

*Battuta di Fassona Piemontese "Presidio Slow Food La Grandà"
con cialda di Grana Padano*

Flan di verdure con fonduta di toma piemontese

Ravioles della Val Varaita al Burro di montagna e fiori essiccati

Stinco alla birra con crema di carote

Tiramisù

€ 32,00 a persona con scelta di un antipasto

€ 36,00 a persona menù completo

Beverande e coperto esclusi

Mano libera dello Chef Davide

Degustazione di un percorso di 5 portate scelte dal nostro Chef

€ 60,00 a persona

Coperto e Beverande escluse

Il menu dello Chef si effettua per motivi logistici per l'intero tavolo.

Nella preparazione degli alimenti e dei piatti in agriturismo vengono utilizzati i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio e prodotti derivati, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di di sesamo, anidride solforosa e solfiti.

Per qualsiasi informazione su sostanze e prodotti che provocano allergie si invita la clientela rivolgersi al personale di servizio.

Costo del coperto: € 2,50 per persona