

MENU GLUTEN FREE

ANTIPASTI

battuto monferrino

euro 9

speciale carne cruda dei Golosi  

euro 12

insalata di baccalà con cipolle caramellate 

euro 10

terrina di gallo alle tre composte 

euro 9

uovo fritto croccante dal cuore morbido  

euro 10

sformato di asparagi con crema al montebore e porro croccante  

euro 9

rustico    

(Frittellini di verdure, insalata russa, vitello tonnato, peperone con bagna cauda)

euro 10

antipasto della casa   
(battuto classico, sformato, terrina, baccalà)

euro 13

PRIMI PIATTI

agnolottini di nonna Mirella al sugo di stufato   

euro 10

ravioli di borragine al pesto di nocciole   

euro 10

gnocchi di patate viola con crema di zucchine e gamberi  

euro 10

rabaton della tradizione  

euro 10

risotto carnaroli alla rapa rossa e burrata   

euro 10 a porzione

(min. 2 porzioni)

coperto euro 3 • compresa acqua microfiltrata naturale e gasata

SECONDI PIATTI

tagliata di scottona con stick di ceci al timo
euro 15

guancia di vitello brasata al barbera con patate al cartoccio  
euro 12

filetto di garronese con purè di pistacchi  
euro 18

tagliata di tonno con croccante di patate 
euro 15

CONTORNI

patate al forno
euro 4

ratatua alla "Remy"
euro 5

misticanza e gran crudezze
euro 4

LEGENDA SIMBOLI ALLERGENI



FRUTTA
SECCA



LATTOSIO



PESCE



SEDANO



SOIA



SOLFITI



UOVO

Alcune materie prime potrebbero essere surgelate all'origine.
Rivolgersi al personale per maggiori informazioni.

Ogni piatto viene cucinato
sul momento, per cui Vi ringraziamo
anticipatamente se avrete la gentilezza
di attendere qualche minuto in più.

si prega
di **segnalare** al personale di sala
eventuali allergie e/o
intolleranze alimentari