



Andiamo ad iniziare...

LA SFOGLIA DI POMODORINI CONFIT

Sfoglia di pomodorini confit con ricotta alla menta, olio extravergine d'oliva di Settimo Vittone, fior di sale di Sardegna e scorza di limone  

9 euro

IL VITELLO TONNATO ALLA SALSA DI YOGURT

Carpaccio di Vitello cotto a bassa temperatura con salsa di yogurt, tonno, acciughe, capperi, limone

10euro



I nostri Primi piatti

La pasta fresca e' fatta da noi , con le farine dei nostri produttori. La pasta secca e' selezionata fra i produttori che utilizzano cereali italiani .

Troverete le ricette tradizionali ma anche qualche rivisitazione, per essere un po' Foravìa!

GLI AGNOLOTTI

Piccoli Agnolotti con farina ai 4 cereali ai tre arrostiti , con riduzione di sugo d'arrosto 13 euro

LE TAGLIATELLE ALLA CURCUMA E FUNGHI PORCINI

Tagliatelle con farina integrale di semola e farina ai 4 cereali alla curcuma, con funghi porcini , mocetta croccante,prezzemolo,aglio,pepe



12 Euro

Arrivano i secondi

BOCCONCINI DI CONIGLIO AL CAFFÈ CON PESTO DI PEPERONI

Bocconcini di coniglio alle erbe e caffè cotti a bassa temperatura, con patate rosse al rosmarino



12 euro

IL TOMINO IN CROSTA DI NOCCIOLE

Tomino fondente in crosta di nocciole e pane alle erbe, radicchio, sedano, mele e fichi (o pere), crema di semi di canapa, aceto balsamico, olio extravergine di oliva biologico, con marmellata di fichi e peperoncino 'Peperita'



11 euro

e per concludere... i nostri Dolci

TORTINO DI CIOCCOLATO AL CUORE FONDENTE

Tortino al cioccolato con cuore fondente di crema

Moussa, caramello salato

6 euro



LA CROSTATA

Crostata di farina Gentil Rosso tipo 1, crema di limone ,
composta di rabarbaro confit e meringa soffice bruciata



6 euro

LA TORTA DI NOCCIOLE

Torta di nocciole, ricetta tipica delle Langhe, senza farina, con

Nocciola Tonda Trilobata Gentile IGP del Piemonte 6 euro



Per accompagnare i nostri dolcetti:

al calice 

Caluso Passito Docg "Talin" Ilaria Salvetti

5 euro

Passito Cantine Sociali Piverone

4 euro

Grappa di Erbaluce Ilaria Salvetti

4 euro

Grappa di Erbaluce Terre Sparse

4 euro

Amaro alle Erbe T.S.

3 euro

Mirto T.S.

3 euro

Mirtilli sotto grappa Terre Sparse

4 euro

IL PORCINO

LA TARTARE D'AUTUNNO

Carne trita piemontese, funghi porcini freschi, sedano e sfoglie di parmigiano, fior di sale di Sardegna, limone, olio extravergine di oliva di Settimo Vittone
a richiesta senza formaggio

LE TAGLIATELLE

Tagliatelle con farina integrale di semola alla curcuma con funghi porcini, aglio nero, prezzemolo, mocetta croccante, olio extravergine biologico

IL CARTOCCIO

Funghi porcini e patate al cartoccio, olio al prezzemolo, fior di sale di Trapani, pepe nero

oppure

Funghi impanati, con insalata di Radicchio bianco, crema di yogurt, limone, acciughe, prezzemolo.

TORTINO DI CIOCCOLATO AL CUORE FONDENTE

Tortino al cioccolato con cuore fondente di crema

Mousa, caramello salato

30 euro

Bevande escluse