

Menu Nord

SPUMANTE

Taça de espumante.

OLIVE ASCOLANE

Azeitona recheada com linguiça Blumenal.

COUVERT PISELLI

Patê PISELLI (queijo de cabra, salsa e ervilhas), manteiga especial da casa (temperada com ervas e um toque de limão), pão integral de fermentação natural (Casa Almeria), grissinis, focaccia e pinzimonio de legumes.

FICO RIPIENO E AVVOLTO NEL PROSCIUTTO

Figo recheado com queijo gorgonzola envolto em presunto de Parma, assado ao forno, com rúcula e redução de aceto balsâmico.

MILLEFOGLIE DI POLENTA CON FUNGHI E GRANA PADANO

"O maravilhoso sonho da polenta", folhas de polenta com recheio de cogumelos, demi glace e fonduta de queijo Fontina.

RAVIOLI ALLA PIEMONTESE

Grandes raviolos recheados de queijo Taleggio, aspargos e gema de ovo, com creme de trufas brancas.

RISOTTO PISELLI

O clássico risoto de ervilhas, com queijo Grana Padano e gorgonzola dolce.

BRASATO ALLA PIEMONTESE

Carne bovina assada no vinho tinto, servida com purê de batata trufado.

FORMAGGIO MARCELLIN & MARMELLATA

Queijo marcellin e geleia.

SEMIFREDDO DI AMARETTO

Doce gelado de amaretto com creme inglês de café.

CAFFÈ PISELLI

Café orfeu Piselli.