

Il “principe” del Roero

Mazzetto di asparagi cotti al vapore, il crumble alle
nocciole e l'emulsione al lime

€18,00

Tuorlo croccante, asparagi e culatta di Parma

€20,00

Riso Carnaroli di Baraggia mantecato con vellutata di
asparagi e le sue “puntarelle”

€20,00

I fusilloni di Gragnano come una carbonara di asparagi

€22,00

Gli asparagi cotti al coccio e la fonduta di grana padano piemontese

€20,00

L'uovo poche affogato in salsa mornay e toma vecchia, le patate schiacciate ed
il croccante di asparagi

€22,00