



Menù Degustazione

*Vitello tonnato alla vecchia maniera
Carne cruda battuta al coltello
Bigné ripieno di Funghi con fonduta*

*Tajarin al ragù
o
Gnocchi di rape rosse con crema al parmigiano
e zafferano*

Stracotto di vitello al Barolo

Dolce di Rosina

*Il menù degustazione è proposto a € 36,00
Il menù degustazione è per tutto il tavolo*



*Per i Nostri piatti utilizziamo materie prime provenienti dal territorio,
farina biologica del Mulino Sobrino
e carne di Fassone Piemontese selezionata per noi dal Macellaio Alessandro Garello di La Morra,
caffè biologico proveniente dal mercato equo-solidale di Mokafè, torrone Sebaste,
prodotti avicoli selezionati da Bruno Mazzocchi di Barolo.*

Si richiede ai Signori Clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari

*In questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere Allergeni o tracce di questi:
Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e
prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Frutta a Guscio, Sedano e prodotti a base di
sedano, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Senape e prodotti a base di
senape, Anidride solforosa e solfiti, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Lupini e prodotti a base di
lupini*

Agriturismo L'Angolo di Rosina di Martino Massimo - Ristorante e camere
Piazza Caduti 5 - 12060 Novello (CN) ITALIA | www.mangiareinlanga.it

Ristorante Tel. +39 0173 744016 - info ristorante: angolodirosina@mangiareinlanga.it
Pernottamento Tel. +39 0173 509113 - info camere: novello@tramontievigne.it - Fax 0173 1991017