

## *La tradizione in Tenuta*

*Battuta di Fassona piemontese "Presidio Slow Food" La Granda  
con cialda di Parmigiano*

*Flan di Verdure con Leggera di acciughe*

*Ravioles della Val Varaita con Toumin del Mel e Burro di montagna*

*Morbido di Manzo con Patata schiacciata all'extra vergine di oliva*

*Gelato*

*33,00 € a persona con scelta di un antipasto*

*38,00 € a persona Menù completo*

*Berande e caffè esclusi*

*Variazioni richieste sul primo o secondo, supplemento di 3.00€*

*Nella preparazione degli alimenti e dei piatti in agriturismo vengono utilizzati i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio e prodotti derivati, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti. Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie si invita la clientela a rivolgersi al personale in servizio*

*Costo del coperto: 2,00 € per persona*