

La tradizione in Tenuta

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

Flan di verdure con fonduta di Toma

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 antipastor

€ 38,00 a persona menu 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 sesamo, anidride solforosa e solfiti. Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie si invita la clientela a rivolgersi al personale di servizio.

Costo del coperto: € 2,00 per persona