



“Alla Carta”

CHEF
GIANLUCA BALMAVERDE

COPERTO COMPRENDENTE AMOUSE
BOUCHE E DRINK DI BENVENUTO : 8,00€
ACQUA NATURALE/GASATA : 2,00€
CAFFÈ : 1,50€
AMARI : 5,00€
RUM E WHISKY SELEZIONE : 8,00€

PER I TAVOLI OLTRE LE 10 PERSONE È
RICHIESTA LA SCELTA DI UN MENÙ
UNIFORME

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

Antipasti

20€

FILETTO DI SELVAGGINA “IN DOPPIO SERVIZIO” CON
PANCAKES SALATI IN STILE GIAPPONESE,
SFUMATURE DI FRUTTI ROSSI, MUSCHIO E SPUMA DI
MANDORLE DOLCI

POLPO AI SENTORI E PROFUMI DEL MEDITERRANEO
CON DATTERINO ALLA VANIGLIA, RICOTTA ALLE
ERBE E BISQUE DI GAMBERI VIOLA AL BERGAMOTTO

MAZZANCOLLE SCOTTATE ALLA NOISETTE E NON
CON MELANZANE VIOLA ARROSTO, BURRATA, PAN
VIOLINO E LIQUIRIZIA

FIANCHETTO DI VITELLO “SELEZIONE CASCINA
MARGHERITA” CON TARTARE DI SCAMPI, MELE
GRANNY, RADICCHIO ED EUCALIPTO

Primi

22€

RISOTTO "RISERVA ORO" REIDRATATO ALL'ACQUA DI
REGGIANO 36 MESI E IL SUO CROCCANTE CON
FUNGHETTI MAITAKE E TARTUFO NERO

AGNOLOTTO RIPIENO AGLI SCAMPI SU RISTRETTO DI
SALSA ALLA CARBONARA, TARTARE DI CROSTACEI,
MANDORLE TOSTATE E GOCCE DI LAMPONE
ACIDULATO

AGNOLOTTO RIPIENO DI MAIALINO DI CINTA SENESE
CON ESTRATTO DI ZAFFERANO, CRUMBLE AL CACAO,
ROYALE DI VITELLO LIMONE SALATO

TAJARIN "30 TUORLI" CON POLVERE DI CAMOMILLA
AL BURRO E SALVIA, FARINA DI LIMONI, SALSICCIA
D'MUNCALÈ E CALAMARETTI SPILLO

Secondi

25€

SOTTOFILETTO DI FASSONA PIEMONTESE,
MATURATO CON ESSENZE DAL NOSTRO ORTO E
CARCIOFO MORBIDO AI CARBONI

PUNTA DI PETTO DI MAIALINO "SONICA" CON ARIA
AL DON PAPA E FIORI, CREMOSO DI PATATE DOLCI
ALLA SALVIA E PERA IN OSMOSI AL SAMBUCO

MAKI DI TONNO ROSSO "ROAST BEEF" CON GAMBERI
VIOLA AL CURRY VERDE, JUS DI MARE E ARACHIDI

Piatti Speciali

FIorentina da Chianina "SELEZIONE Cascina Margherita" con frollatura di 28 giorni al Dry Age - Marezzatura A3

50€ AL CHILO

Pentolata di agnolotti ripieni al brasato colorati dai sentori e profumi delle nostre Valli

2 PERSONE - 30€
4 PERSONE - 60€

COPERTO INCLUSO
NEL PREZZO

Percorsa Veloce

55€

FILETTO DI SELVAGGINA "IN DOPPIO SERVIZIO" CON
PANCAKES SALATI IN STILE GIAPPONESE,
SFUMATURE DI FRUTTI ROSSI, MUSCHIO E SPUMA DI
MANDORLE DOLCI

AGNOLOTTO RIPIENO DI MAIALINO DI CINTA SENESE
CON ESTRATTO DI ZAFFERANO, CRUMBLE AL CACAO,
ROYALE DI VITELLO E LIMONE SALATO

SOTTOFILETTO DI FASSONA PIEMONTESE,
MATURATO CON ESSENZE DAL NOSTRO ORTO E
CARCIOFO MORBIDO AI CARBONI

ABBINAMENTO DI
UN CALICE: 8,00€



NEBBIOLO LANGHE "OCHETTI" 2018 -
PRUNOTTO



LUGANA "I FRATI" 2021 - CÀ DEI FRATI

COPERTO INCLUSO
NEL PREZZO

Percorsa Completa

90€

FIANCHETTO DI VITELLO "SELEZIONE CASCINA MARGHERITA" CON TARTARE DI SCAMPI, MELE GRANNY, RADICCHIO ED EUCALIPTO

POLPO AI SENTORI E PROFUMI DEL MEDITERRANEO CON DATTERINO ALLA VANIGLIA, RICOTTA ALLE ERBE E BISQUE DI GAMBERI VIOLA AL BERGAMOTTO

RISOTTO "RISERVA ORO" REIDRATATO ALL'ACQUA DI REGGIANO 36 MESI E IL SUO CROCCANTE CON FUNGHETTI MAITAKE E TARTUFO NERO

PUNTA DI PETTO DI MAIALINO "SONICA" CON ARIA AL GIN E FIORI, CREMOSO DI PATATE DOLCI ALLA SALVIA E PERA IN OSMOSI AL SAMBUCCO

DOLCE A SCELTA

UN CALICE COMPRESO



NEBBIOLO LANGHE "LA MARTINENGA"
2018 - MARCHESI DI GRESY



SOLARIS "REPANDA" 2021 - CANTINE
ROENO

Dolci

10€

CIOCCOLATO, CIOCCOLATO, CIOCCOLATO
(IN DIVERSE CONSISTENZE E TEMPERATURE)

IL TAJARIN INASPETTATO
(CREMA INGLESE E GEL AL LIMONE)

LO ZABAIONE “CASCINA MARGHERITA”
(CON TUORLI DI PARISI, SERVITO CON LA SUA
PASTICCERIA SECCA)

LA TARTELLETTA
(CON RICOTTA MANTECATA AL MIELE E PESCA
ALLO ZAFFERANO)