

Da Mercoledì 14 Ottobre

Ottobre all'Enoteca 325

TUTTE LE SERE UN GUSTOSO MENÙ DI STAGIONE

Ottobre è il **mese della zucca**, dei **marroni** e del **nebbiolo**, uva tardiva delle più importanti.

Quest'anno molti eventi sono stati soppressi, quindi vi proponiamo un **menù alla carta** che cerca di avvicinarsi alle tipiche ricette di inizio autunno: come sempre alcune **specialità delle campagne piemontesi** saranno accompagnate da piatti del territorio e naturalmente dai vini della nostra cantina.

Ricordiamo sempre a tutti che osserviamo scrupolosamente le regole imposte dalle **normative anticontagio**, e ringraziamo tutti voi per la preziosa collaborazione.



Antipasti

Sòma d'aj e grappoli d'uva 6

Selezione di affettati artigianali 10

Tre tomini: verde, rubra ed elettrico 9

Acciughe al verde con burro di cascina 10

Belecauda di Nizza Monferrato con funghi 11

Flan di zucca con fonduta di Castelmagno 10

Pan di segale con lardo, miele e noci 9

Pietanze

Risotto di zucca con Blu di Lanzo 12

Agnolottini del plin alle nocciole 12

Arrosto di maiale e marroni di Villar Focchiardo 16

Filetto alla Torinese in grissinopoli 20

Dessert

Selezione di formaggi 12

Panna cotta 5

Bonet 5

Brut e bon 5

Salame di cioccolato 5

Torta cioccolato e pere 5