

# Da Mercoledì 9 Settembre

# Settembre all'Enoteca 325

TUTTE LE SERE UN GUSTOSO MENÙ DI STAGIONE

Settembre è il  **mese delle Sagre**, della vendemmia e del ritorno dalle vacanze.

Quest'anno molti eventi sono stati soppressi, quindi vi proponiamo un **menù alla carta** che cerca di avvicinarsi alle tipiche specialità delle feste paesane di fine estate: 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 5
- Selezione di affettati artigianali 10
- Tre tomini: verde, rubra ed elettrico 9
- Insalata langarola con Robiola d'Alba al Tartufo 11
- Flan di peperoni con fonduta di toma mòla 9
- Testina di vitella in fresca insalata 9
- Acciughe al verde con burro di cascina 10

## Pietanze

- Risotto al Castelmagno e riduzione di Barolo 12
- Agnolottini del plin al burro e salvia 12
- Cipolle ripiene alla moda valligiana 14
- Filetto alla Torinese in grissinopoli 20

## Dessert

- Selezione di Formaggi 12
- Panna Cotta 5
- Bonet 5
- Brut e Bon 5
- Salame di Cioccolato 5
- Crostata seirass e fichi 6