



RISTORANTE · DAL 1977

Il nostro ristorante si trova nel centro di Gavi, in un palazzo nobiliare del Settecento.

Due tradizioni — piemontese ed emiliana — e un territorio nei nostri piatti.

MENÙ DEGUSTAZIONE

Benvenuto della cucina

—

Pomodoro cuore di bue arrosto, burro all'aglio, senape e salvia

—

Anguria marinata, cetrioli e mandorle

—

Raviolini verdi di ricotta con gambero rosso

—

Risotto al Gavi e parmigiano 40 mesi

—

Anatra, carota arrosto e more

—

Pesca di Volpedo, crema alla vaniglia ed erba cedrina

Percorso completo · bevande escluse

€ 70

Il menù degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Coperto € 5

Abbinamento vini dalla nostra cantina



LA CARTA DEI CLASSICI

i piatti di sempre

ANTIPASTI

Pomodoro cuore di bue arrosto € 20

Cuore di bue arrostito lentamente, burro all'aglio, senape e salvia

Vitello tonnato € 23

Rotondino di fassone piemontese, salsa tonnata, capperi di Salina, cipolle rosse in agro

PRIMI

Ravioli al tocco € 24

Pasta ripiena dell'antica tradizione gaviense, sugo ristretto di carni

Risotto al Gavi e parmigiano 40 mesi € 22

Carnaroli mantecato al Gavi DOCG · min. x 2

Gnocchetti di patate con pomodoro e basilico € 22

Gnocchetti fatti in casa, pomodoro fresco e basilico

SECONDI

Anatra, carota arrosto e more € 30

Petto d'anatra cotto rosato, carota arrosto e more

Fassone grigliato, salsa bearnese € 32

Tagliata di Fassone piemontese sulla ghisa, bearnese al dragoncello ed erba cipollina

FORMAGGI

Selezione di formaggi piemontesi € 24

Accompagnata da composte e miele

DOLCI

Gelato alla vaniglia con caramello salato € 14

Il nostro gelato artigianale, caramello salato dal paiolo

Crostata con composta di prugne selvatiche € 12

Pasta frolla, composta di prugne selvatiche

Coperto € 5 · Pane e focaccia con lievito madre, farine macinate a Gavi

Allergie e intolleranze: comunica prima dell'ordinazione