

Menù degustazione Tradizione

6 portate

La mia bagna caöda

3, 4, 7, 13



Lingua di vitello in salsa verde, mele e barbabietole

4,10



Agnolotti al sugo d'arrosto

1, 3, 10



Coniglio al fieno

1, 10



Brasato e consistenze di verdure

7, 8, 10



Mondo Nocciola

1, 3, 7, 13

€ 40.00 bevande escluse

Menù degustazione a mano libera

9 portate

Un percorso alla scoperta dell'estro della nostra cucina, un percorso che scambia e raccoglie idee, viaggi, ricerca e sperimentazione, passione ed entusiasmo!



€ 55.00 bevande escluse


Antipasti

La mia bagna caöda

3, 4, 7, 13

€ 14.00



(Uovo)³ 

3, 4, 7

€ 15.00



Il cervello fritto...

1

€ 12.00



Una quaglia in Provenza

8, 10

€ 18.00



Gli scampi del "Santo"

2, 8, 10

€ 25.00

Primi piatti

Agnolotti al sugo d'arrosto

1, 3, 8, 10

€ 15.00



Tagliolini alla zucca, Montebore e nocciole

1, 3, 7, 13

€ 12.00



Risotto, cime di rapa e anatra affumicata

7, 10

€ 15.00



Paccheri "Pietro Massi", vongole, ceci neri e pancetta

1, 3, 7, 14

€ 16.00



Bottoni di Seirass, tartare, caviale e tartufo

1, 3, 4, 7

€ 20.00



Secondi piatti

Brasato e consistenze di verdure

7, 8, 10

€ 16.00



“La porchetta è incavolata nera!”

7

€ 15.00



La faraona si fa in quattro

1, 3, 8, 10, 13

€ 18.00



Ricciola in crosta di patate, thermidor al pepe di timut

4, 7, 10

€ 25.00



Milanese di cavolfiore, ketchup di barbabietola, ricotta e semi 

1, 3, 7, 11

€ 12.00



LE NOSTRE ACQUE

Acqua naturale Panna € 3.00
Acqua frizzante San pellegrino € 3.00
Acqua frizzante Perrier € 5.00

Pane e coperto

€ 3.00

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di commercio, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino a contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura.

Allergeni

- 1_ Glutine**
- 2_ Crostacei**
- 3_ Uova**
- 4_ Pesce**
- 5_ Arachidi**
- 6_ Soia**
- 7_ Latte**
- 8_ Sedano**
- 9_ Senape**
- 10_ Anidride solforosa**
- 11_ Sesamo**
- 12_ Lupini**
- 13_ Frutta a guscio**
- 14_ Molluschi**

 **Vegetariano**

Aperitivo

Per iniziare il tuo percorso degustativo Ti proponiamo il nostro aperitivo

-Vini al calice dalla nostra cantina

-Selezionati dal nostro barman:

Americano km0

Vermouth Gualco, Bitter Gran Milano Inga, Soda

Bianconi

QBitter bianco, Gin London Number 3, Cinzano Bianco

Martini Cocktail/ Vodkatini/ Saketini

Vermouth extra dry/ sake / gin

Gin Tonic

Selezione di Gin e Acqua Tonica

Boulevardier

Bourbon, Whiskey, Bitter Vermut Rosso

I nostri barman saranno lieti di prepararvi anche i grandi classici a richiesta

Corso Marengo 11 – 15067 Novi Ligure (Al) Italy – Tel. 0143 1500530

(simbolo facebook) @locanda del Santo bevitore-Albergo Corona

(simbolo ig) @Ristorante Albergo Corona

(simbolo wa) 01431500530

e-mail: info@ristorantealbergocorona.it

www.ristorantealbergocorona.it

