

Da Venerdì 1° Ottobre

Ottobre all'Enoteca 325

TUTTE LE SERE UN GUSTOSO MENÙ DI STAGIONE

Ottobre è il mese della **zucca**, dei **marroni** e dei **mosti in cantina**, vigne e boschi regalano i colori più belli dell'anno e torna il **desiderio di intimità**.

Per stuzzicare l'appetito dopo la calura estiva, vi proponiamo un **menù alla carta** con alcune tipiche ricette di inizio autunno: le nostre **specialità delle campagne piemontesi** saranno accompagnate da piatti del territorio e naturalmente dai vini della nostra cantina.

Ricordiamo che, secondo le attuali normative anti-Covid, è richiesto il **Green Pass** o un **tampone negativo** entro le 48 ore precedenti la cena per gli ospiti dai 12 anni.



Antipasti

- Sòma d'Aj e Grappoli d'Uva 6
- Tris di Tomini: Verde, Rubra, Elettrico 9
- Carne Cruda alla Monferrina 10
- Vitel Tonné all'Antica Maniera 10
- Pane, Burro e Acciughe Rosse di Spagna 10
- Flan di Zucca e Fonduta di Castelmagno 11
- Cipolle Ripiene Valsusine 10

Pietanze

- Risotto di Zucca e Blu del Moncenisio 12
- Agnolottini del Plin alle Nocciole 12
- Arrosto di Maiale all'Uva 15
- Robiola ai Marroni di Villar Focchiardo 11

Dessert

- Selezione di Formaggi 12
- Panna Cotta 5
- Bonet 5
- Paste di Meliga 5
- Salame di Cioccolato 5
- Torta di Nocciole e Zabaione 5