



MATERIA
PRIMA
MAZZETTI
D'ALTAVILLA

Antipasto a scelta tra:

GAZPACHO DI POMODORO SU BURRATINA DI BUFALA,
MAZZANCOLLE COTTE A BASSA TEMPERATURA AL PROFUMO DI GIN MAZZETTI - €16

ROAST-BEEF DI FASSONA PIEMONTESE CON SPUMA DI ROBIOLA AL CAPPERO E OLIO MONFERRINO - €16

SELEZIONE DI CARPIONE PIEMONTESE (MILANESINA DI POLLO, UOVO E ZUCCHINE) - €15

Primo a scelta tra:

LASAGNETTA FAGIOLINI, PATATE E PESTO - €15

TAGLIATELLE ALL'UOVO SU CREMA DI MELANZANE, CONCASSE DI POMODORI E RICOTTA SALATA - €18

MEZZELUNE DI SEIRAS E ZUCCHINE CHIARE CON POMODORINI CONFIT, STRACCIATELLA E TARTARE DI GAMBERI - €18

Secondo a scelta tra:

SCOTTATA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO, MISTICANZA ESTIVA - €25

FILETTO DI MAIALE MARINATO ALLA GRAPPA 7.0. AL PROFUMO DI ERBE AROMATICHE E GIARDINIERA DI VERDURE - €26

SELEZIONE DI VERDURE ESTIVE RIPIENE - €24

Dolce a scelta tra:

DEGUSTAZIONE FORMAGGI - €12

BAVARESE ALLA FRAGOLINA MAZZETTI SU TERRA DI CACAO E NAMELAKA ALLA MENTA - €10

PESCA RIPIENA AL PROFUMO DI AMARETTO MAZZETTI E GELATO ALLA CREMA - €10

SEMIFREDDO AL CAFFÈ MAZZETTI - €10

€ 60,00 MENÙ DEGUSTAZIONE, QUATTRO PORTATE (BEVANDE ESCLUSE)

€ 10,00 DEGUSTAZIONE DISTILLATI IN ABBINAMENTO

Su prenotazione: cell. 351 5007930 - tel. 0142 926215 - materiaprima@mazzetti.it

**eventuali intolleranze alimentari andranno comunicate per tempo*

**le portate potrebbero subire variazioni per garantire la stagionalità delle materie prime*