

# Carta dei Plumentaria



## LA CORTE

Trota tonn 

Tonni della Rocca



Tajarin al rag  selvaggio



Fassona di Arignano al Barbera tardivo con  
verdure della Rocca



Panna, fragole e cioccolato



## IL CONTADO

Melone tonn 

Orto di primavera crudo e cotto



Risotto pomodoro e germogli della Rocca



Terrina di porri con insalata di erbe spontanee



Frolla crema e frutta... la nostra crostatina!



  possibile scegliere fra il menu La Corte e il menu vegetariano Il Contado.

  altres  possibile scegliere fra menu completo e menu ridotto.

2 portate + dessert 50  (bevande escluse)

4 portate + dessert 75  (bevande escluse)

In alternativa al dessert proposto   sempre disponibile la Torta della Rocca servita con zabaione.



I nostri menu sono stati pensati dallo chef Lorenzo Careggio come un percorso di degustazione attraverso i sapori del territorio e della Rocca stessa. Nella preparazione vengono utilizzati esclusivamente ingredienti stagionali, alcuni dei quali provengono direttamente dal nostro orto, o comunque raccolti e lavorati nella stagione in cui offrono il miglior sapore.

---

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latticini, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupino, 14 molluschi

Secondo disponibilit , alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (con abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.