

Casa Cayega 2023

10 settembre

Pranzo in Osteria La Via del Sale

Menù

Essenze, Aromi e Profumi

Panzanella con sgombro ligure e timo al limone

Pomodoro cuore di bue, acciughe marinate, burrata e olio al basilico

Insalata tiepida di faraona cotta sott'olio e fagioli di Pigna al burro di rosmarino

Tatin cipolle caramellate, il loro sorbetto e fonduta d'alpeggio e fiori eduli essiccati

Ravioli di brasati e robiola di Roccaverano, burro, nocciola e sugo d'arrosto

Arrosto della vena al Cayega con patate di montagna all'aglio dolce ed erba cipollina

Panna cotta con marmellata di fichi freschi e olio dei suoi germogli

€ 42,00 escluso bevande

Per prenotazioni:

0173 619261 0173 387838 info@flaviocosta.it

Vini:

Alta Langa Malgrà 2019	bottiglia € 30,00	calice € 6,00
Roero Arneis Cayega 2022	bottiglia € 22,00	calice € 4,00
Langhe Rosato Cereja 2022	bottiglia € 22,00	calice € 4,00
Langhe Nebbiolo Podio 2021	bottiglia € 24,00	calice € 5,00

Serata nella Corte di Casa Cayega

Tonno di coniglio con verdure in agrodolce

Crema di fagioli di Pigna con totani scottati alle erbe

Risotto alla Bergese

Hamburger al bbq con guarnizioni

Spalla di maiale monregalese stracotto con salse e contorni

€ 8,00 a piatto