

LASCALETTA

Per Iniziare

- » Sformatino di melanzane, coulis di pomodorini confit e ricotta salata **16**
- » Gallinella in crosta di pane alle erbe crema di asparagi e pomodorini secchi **16**
- » Totani in soutè, passatina di ceci al rosmarino, peperone crusco **16**
- » Battuta di manzo piemontese al coltello, maionese al capperone e nocciole **20**
- » Roastbeef tonnato e il suo fondo **22**

Prime Portate

- » Fusilloni, zucchine, guanciale croccante e pecorino **18**
- » Calamarata cacio e pepe con sashimi di seppia agli agrumi **18**
- » Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci, salsa al Salva Cremasco **18**
- » Risotto Carnaroli mantecato con parmigiano 36 mesi allo zafferano (Min. 2 persone) **20**
- » Spaghetti alla chitarra, Gamberi e pomodorini in oliocottura **22**

Seconde Portate

- » Strudel di verdure con salsa al parmigiano **24**
- » Maialino da latte croccante con schiacciata di patate e rosmarino **28**
- » Ombrina al forno con pomodorini, capperi e olive **28**
- » Tonno scaloppato in crosta leggera, cipolla rossa caramellata e fagiolini **30**
- » Guancia di scottona cotta a bassa temperatura al Nebbiolo con crema di patate **32**

Dessert

- » Tiramisù della Scaletta **9**
- » Tartare di frutta, gelato al limone, scorza di lime e menta fresca **9**
- » Torta soffice alla gianduia **9**
- » Tartelletta di pasta frolla con crema chantilly e frutta fresca **10**
- » Flan al cioccolato fondente con cuore morbido (12 min. cottura) **9**
- » Pane e coperto **4**