

# IL TEATRO

• RISTORANTE •

## MENÙ DEGUSTAZIONE



VITELLO TONNATO ALL'ANTICA, SALSA  
CLASSICA

oppure

MUFFIN SALATO ALLE ORTICHE, FONDUTA  
DI TOME DOLCI



RISOTTO ALLA CREMA DI ASPARAGI  
MANTECATO AL BRA DURO

oppure

I "PLIN" AI TRE ARROSTI NELLA LORO  
SALSA



TOURNADOS DI MAIALINO LARDELLATO E  
SFUMATO ALLA BIRRA, QUENELLE DI  
SPINACINO PINOLI E UVETTA

oppure

GRATIN DI CHIOCCIOLA METODO  
CHERASCO

**35€ A PERSONA**

**3€ COPERTO**

# IL TEATRO

• RISTORANTE •

## ANTIPASTI



VITELLO TONNATO ALL'ANTICA,  
SALSA CLASSICA 10.00€

POLPO IN TEMPURA,  
BAGNETTO VERDE E ROSSO 12.00€

MILLEFOGLIE DI CONIGLIO,  
EMULSIONE AL TUORLO D'UOVO  
E PUNTE DI ASPARAGI 12.00€

MUFFIN SALATO ALLE ORTICHE,  
FONDUTA DI TOME DOLCI 10.00€

# IL TEATRO

• RISTORANTE •

## PRIMI



RISOTTO ALLA CREMA DI ASPARAGI MANTECATO AL BRA DURO	14.00€
"FIDANZATI" DI GRAGNANO, PESTO DI POMODORI SECCHI, NOCI E RICOTTA	16.00€
GNOCCHI DI RICOTTA E JULIENNE DI ZUCCHINI	14.00€
I "PLIN" AI TRE ARROSTI NELLA LORO SALSA	16.00€

# IL TEATRO

• RISTORANTE •

## SECONDI



ROLATINA DI FARAONA RIPIENA DI  
FICHI E NOCI, CREMA DI CIPOLLE  
CARAMELLATE 20.00€

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE,  
CONTORNO DI PATATE DUCHESSA 22.00€

GRATIN DI CHIOCCIOLA  
METODO CHERASCO 18.00€

TOURNADOS DI MAIALINO  
LARDELLATO E SFUMATO ALLA  
BIRRA, QUENELLE DI SPINACINO  
PINOLI E UVETTA 18.00€

# IL TEATRO

• RISTORANTE •

## DOLCI



LA "PESCA MELBA"	8.00€
TORTA DI NOCCIOLA TONDA GENTILE, CREMINO AL MARSALA	8.00€
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E CANNELLA	8.00€
BAVARESE ALLE FRAGOLE E GENEPEY	8.00€