

IL TEATRO

• RISTORANTE •

MENÙ DEGUSTAZIONE



VITELLO TONNATO ALL'ANTICA, SALSA
CLASSICA

oppure

TORTINO DI PORRI DI CERVERE, LEGGERA
FONDATA DI TOME DI LANGA



RISOTTINO AL TOPINAMBUR, POLVERE DI
PISTACCHIO

oppure

I "PLIN" AI TRE ARROSTI NELLA LORO
SALSA



MATTONELLA DI SALMONE SU CREMA DI
FINOCCHI COTTI A BASSA TEMPERATURA

oppure

CHIOCCIOLA METODO CHERASCO, ALLA
PARIGINA

39.00 € A PERSONA

3.00 € COPERTO

IL TEATRO

• RISTORANTE •

ANTIPASTI



VITELLO TONNATO ALL'ANTICA,
SALSA CLASSICA 10.00€

VELLUTATA DI ZUCCA MANTOVANA
CON CAPASANTA LEGGERMENTE
SCOTTATA 12.00€

TORTINO DI PORRI DI CERVERE,
LEGGERA FONDUTA DI TOME DI
LANGA 10.00€

PETTO D'ANATRA ROSATO,
COULIS DI FRUTTI DI BOSCO 12.00€

IL TEATRO

• RISTORANTE •

PRIMI



RISOTTINO AL TOPINAMBUR,
POLVERE DI PISTACCHIO 14.00€

MALTAGLIATI "30 TUORLI" AL
RAGU' DI CONIGLIO E SENTORE
DI AGRUMI 16.00€

FIDANZATI DI GRAGNANO SU
CREMA DI ZUCCA MANTOVANA E
FUNGHI PORCINI 16.00€

I "PLIN" AI TRE ARROSTI NELLA
LORO SALSA 14.00€

IL TEATRO

• RISTORANTE •

SECONDI



TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE, 22.00€
CONTORNO DI PEPERONI DI
CARMAGNOLA

CARRE' DI CINGHIALE SFUMATO AL 20.00€
MIRTO, LINGOTTO DI POLENTA
PIASTRATA

CHIOCCIOLA METODO 18.00€
CHERASCO, ALLA PARIGINA

MATTONELLA DI SALMONE SU 18.00€
CREMA DI FINOCCHI COTTI A
BASSA TEMPERATURA

IL TEATRO

• RISTORANTE •

DOLCI



TORTA DI NOCCIOLE DI LANGA, CREMINO AL MARSALA	8.00€
SOFFICE AL TORRONCINO SU SALSA AL FONDENTE E AGRUMI	8.00€
COPPA DI MOUSSE AI MARRON GLACE'	8.00€
CREME BRULEE ALLE SPEZIE	8.00€