



Antipasti

Gambero – finocchio – nocciola – lampone € 25

Cipollata con mela verde – robiola – sgombro marinato alle erbe € 20

1987- Millefoglie di lingua di vitello e foie gras – gelatina al Porto € 25

Battuta di coscia di vitella con cruderie e bagna caoda light (tartufo bianco) € 20

Il Monferrato d' Autunno . . . profumi e colori € 20

Uovo bazzotto - patate - funghi di bosco (TARTUFO BIANCO) € 20

Primi piatti

Agnolotti tradizionali “dal plin” al burro aromatico (TARTUFO BIANCO) € 20

Raviolo di pasta verde ripieno di fonduta di Bra DOP (TARTUFO BIANCO) € 20

Tajarin al tuorlo d'uovo – burro di montagna (TARTUFO BIANCO) € 15

Tajarin al tuorlo d'uovo con ragù monferrino € 20

Riso carnaroli – torrone d'asti-castagne-cacao (TARTUFO BIANCO) minimo 2 pers. € 20 persona

Pasta & fagioli e . . . mare € 25

Carni

Animelle di vitello – salsa finanziaria – funghi all'agro € 30

Cubo di agnello nostrano – tuberi e radici € 35

Piccione “al rosa” – zucca gialla e fichi € 35

Sottopaletta di razza piemontese al Barbera d'Asti – polenta 8 file € 25

Pesci

Baccalà – porri – broccoli – acciughe € 25

Sashimi di pesce new style – soia – sesamo – zenzero € 30

Formaggi

Selezione di formaggi piemontesi con la cugnà € 18

Formaggetta di Roccaverano con TARTUFO BIANCO € 30

DESSERT

€ 13

Monferrato Land (nocciola – robiola – moscato)
Monferrato Land (hazelnut - robiola - moscato)

Passione cioccolato
Passion for chocolate

Marroni – croccante di riso – caco
Chestnuts - crunchy rice - persimmon

Sformato al cioccolato “callebaut 70%” - gelato al caffè
“Callebaut 70%” chocolate flan - coffee ice cream

Torta di pere e amaretti – pera madernassa al vino rosso speziato – gelato
Pear and amaretti cake - Madernassa pear with spiced red wine - ice cream

Vini da Dessert

Moscato d' Asti “sel. Il Cascinalenuovo € 6

Brachetto d' Acqui – Acquesi € 6

Acqui passito di brachetto 2011 Passione – Bragagnolo € 10

La Bella Estate moscato passito – Vite Colte € 8

Barolo Chinato – Cocchi € 8

Nectar passito 2016 – Lunae € 8

Passito di Pantelleria – Ben Ryè € 15

Beerenauslese 2015 – Kracher € 10



www.walterferretto.com

RISTORANTE IL CASCINALENUOVO ISOLA D'ASTI