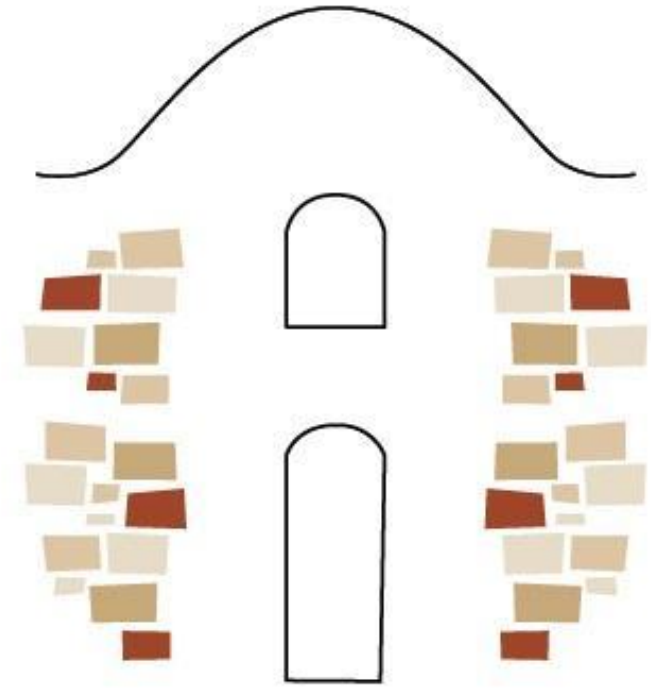
I Due Buoi



*Benvenuto nella nostra nuova dimora: Villa Guazzo Candiani,*
*residenza storica risalente al 1585.*

*Benvenuto,*
*per me il cibo non è sopravvivenza ma passione e buon vivere.*
*Questo concetto cerco ogni giorno di tradurlo in energia positiva alla brigata di cucina e di sala.*
*Materie prime del territorio scrupolosamente selezionate ed acquistate*
*direttamente dai produttori per sostenere le microeconomie locali.*
*Cotture attente e rispettose, brigata di talentuosi ragazzi che vogliono affermarsi.*
*L'unico nostro obiettivo è rendere l'esperienza gastronomica*
*appagante ed indimenticabile per il cliente.*
*Non esitare ad esaudire ogni tua curiosità sui piatti e non dimenticare*
*di esprimere al personale di sala ogni tua esigenza alimentare specifica.*
*Buona esperienza.*

*Il Direttore*
*Mauro Moro*

*Pur non essendo mai stato molto bravo con le parole, credo fortemente nel loro valore.*
*Mi definisco quindi un Cuoco, un artigiano del cibo che ne ama tutti i suoi aspetti.*
*Il cibo rappresenta un veicolo di emozioni, un mezzo di comunicazione ed uno strumento per*
*fare qualcosa di buono, al di là del semplice aspetto gustativo.*
*Nella speranza di riuscire a trasmettervi il mio pensiero di cucina, vi ringrazio quindi fin da ora*
*per darmi l'opportunità di condividere con voi la mia più grande passione.*

*Lo Chef*
*Marco Molaro*

*Nell'attesa vi sarà servito un aperitivo di benvenuto.*
*In abbinamento proponiamo un calice selezionato dal nostro sommelier a partire da 8 euro.*

# Degustazioni

*I menu degustazione possono essere scelti singolarmente in tavoli sotto alle 6 persone (a eccezione del menu Stile Libero). Per gruppi più numerosi è richiesto lo stesso menu per tutti i commensali.*

## Quinto/Quarto

*Le frattaglie secondo lo chef Marco Molaro*

*Cuore tonnato* (3,4)
*Risotto allo Zafferano e Ragù di Animelle* (7,9,12)
*Lingua alla brace, Zenzero e Lemongrass* (7,12)
*Gelato alle frattaglie, Linzer e Rabarbaro* (1,3,7,8)
*Dessert*

€ 60
*Le bevande sono escluse*

**Se lo gradite, è possibile abbinare alla vostra scelta un percorso vini**
*Coperto 5 euro, acqua 75cl 4 euro*

# Stile Libero

*Il percorso più creativo: 7 assaggi a cura dello Chef Marco Molaro*

*Ricotta di bufala, Ricci di mare e Primizie* (7,14)
*Club sandwich di Cappasanta, Midollo alla brace e Caviale* (1,4,6,7,14)
*Gnocchi di patate, fave, pecorino, olive e spinaci* (1,7)
*Gyoza di Mais, Formaggio Asìno, Brovada e Rosmarino* (1,7,12)
*Anguilla laccata, Jus alla barbabietola e Cipolline* (1,4,6,11,12,14)
*Quaglia ripiena cotta alla brace e Salsa bernese alla camomilla* (3,7,10,12)
*Predessert*
*Dessert*

€ 90
*Le bevande sono escluse*

**Se lo gradite, è possibile abbinare alla vostra scelta un percorso vini**
*Coperto 5 euro, acqua 75cl 4 euro*

I Due Buoi

# L' orto in collina

*Percorso vegetariano*

*Asparagi, Mandorla e Tuorlo Affumicato* (3,6,7,8,12)
*Gyoza di Mais, Formaggio Asìno, Brovada e Rosmarino* (1,7,12)
*Wellington vegetale* (1,3,6,7,9,12)
*Predessert*
*Dessert*
€ 65
*Le bevande sono escluse*

# Territorio e Tradizione

*I piatti che ti faranno innamorare del Monferrato*

*Battuta di Fassona Piemontese, Prescinsêua, Carciofo e Nocciola di Lu Monferrato* (3,7,8,12)
*Plin della tradizione e Mousse al burro salato* (1,3,7,12)
*Agnello Sambucano, Bernese alla camomilla e Patate viola* (3,7,10,12)
*Predessert*
*Non sono...Un Bonet!* (7,8,12)
*Piccola pasticceria*
€ 70
*Le bevande sono escluse*

**Se lo gradite, è possibile abbinare alla vostra scelta un percorso vini**
*Coperto 5 euro, acqua 75cl 4 euro*

# Antipasti

| | |
|---|---|
| *Battuta di Fassona Piemontese, Prescinsêua, Carciofo e Nocciola di Lu Monferrato* (3,7,8,12) | € 20 |
| *Asparagi, Mandorla e Tuorlo Affumicato* (3,6,7,8,12) | € 20 |
| *Lingua alla brace, zenzero e lemongrass* (7,12) | € 22 |
| *Club sandwich di Capasanta, Midollo alla brace e Caviale* (1,4,6,7,14) | € 25 |

# Primi

| | |
|---|---|
| *Plin della tradizione e Mousse al burro salato* (1,3,7,12) | € 20 |
| *Gnocchi di patate, fave, pecorino, olive e spinaci* (1,7) | € 20 |
| *Tajarin di Grano Arso, Foglia di Cappero, Aglio, Agretti e Uova di Salmone* (1,3,4,12) | € 22 |
| *Gyoza di Mais, Formaggio Asìno, Brovada e Rosmarino* (1,7,12) | € 22 |

**Se lo gradite, è possibile abbinare alla vostra scelta un percorso vini**

*Coperto 5 euro, acqua 75cl 4 euro*

# Secondi

| | |
|---|---|
| *Wellington vegetale* (1,3,6,7,9,12) | € 25 |
| *Agnello Sambucano, Bernese alla camomilla e Patate viola* (3,7,10,12) | € 30 |
| *San Pietro, Finocchi, Arancia e Vaniglia* (4,9,12) | € 30 |
| *"Tutto" il Mezzo Piccione... Mosto e Ajvar* (1,3,7,12) | € 30 |

# Formaggi (7)

| | |
|---|---|
| *Selezione 4 formaggi* | € 15 |
| *Selezione 7 formaggi* | € 20 |

In abbinamento mostarde e composte fatte in casa

**Se lo gradite, è possibile abbinare alla vostra scelta un percorso vini**

*Coperto 5 euro, acqua 75cl 3 euro*

I Due Buoi

*In caso di intolleranze e/o allergie si prega di comunicarle*
*al nostro personale prima dell'ordinazione.*
*Vicino alla descrizione di ogni portata troverete il dettaglio degli allergeni.*
*In caso di richieste, il nostro personale di sala è sempre a disposizione.*
*Tutte le materie prime che utilizziamo nella nostra cucina sono rigorosamente fresche.*
*Al fine di mantenere integre le proprietà e la freschezza degli alimenti utilizzati,*
*alcuni prodotti di origine animale, i prodotti della pesca e la pasta fresca fatta in casa*
*possono essere da noi sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura*
*dopo averli lavorati come descritto*
*nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*
** Prodotto CONGELATO all'origine*

***Allergeni***

*Glutine* (1), *Crostacei e derivati* (2), *Uova e derivati* (3), *Pesce e derivati* (4), *Arachidi e derivati* (5),
*Soia e derivati* (6), *Latte e derivati* (7), *Frutta a guscio e derivati* (8), *Sedano, e derivati* (9),
*Senape e derivati* (10), *Semi di sesamo e derivati* (11),
*Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2* (12),
*Lupino e derivati* (13), *Molluschi e derivati* (14)