



AGRITURISMO - AGRIPIZZERIA

COCCINELLA
a primavera

Carciofi



...Si mangia e si beve in perfetta armonia con la Natura

Benvenuti in un viaggio gastronomico dedicato
al Re della stagione: **il Carciofo**
Lasciatevi conquistare dalla sua delicatezza.

Battuta e Carciofi con grana padano DOP 14,00

Un piatto raffinato e semplice, esalta la carne piemontese con il gusto delicato dei carciofi e la sapidità del grana.

Insalata di carciofi e sedano 12,00

La croccantezza dei carciofi si sposa con la sapidità delle scaglie di grana padano DOP e il sedano.

Risotto ai carciofi e robiola 13,50

Un primo piatto cremoso e saporito, che esalta il gusto delicato dei carciofi.

Paccheri Carciofi, guanciale croccante e pecorino 13,50

La delicatezza dei carciofi si armonizza con la croccantezza del guanciale.

Tagliata di sottiletto con carciofi saltati 23,50

La succulenza della carne si combina con la freschezza dei carciofi abbinata alla crema di patate.

Carciofi brasati **e gratinati con pane aromatizzato su crema di patate** 16,00


Pizze **Pizza con salsiccia e carciofi croccanti** 12,50

Ricca e gustosa, il sapore deciso della salsiccia si abbina alla freschezza dei carciofi, un contrasto perfetto di sapori e consistenze.

Pizza ai carciofi 12,00

Semplice e delicata, i carciofi, dal sapore leggero e aromatico, diventano protagonisti.



 piatti vegetariani