



## Ristorante “3 Orologi”

### *Menù per la “Trifola d’Or”*

*Il carpaccio di vitello dell’azienda agricola “Le Origini” con funghi, salvia, nocciola e tartufo bianco*

*Uovo, fonduta e mirepoix*

*I tajarin fatti a mano con burro d’alpeggio e tartufo bianco*

*Stracotto di guancia di vitello dell’az. Agr. “Le Origini” con purea di patate novelle e il suo fondo*

*Fondente, tartufo e zabaglione al caffè*

Euro 50,00 a persona – bevande escluse

Tartufo bianco quotato al consumo

Ricavato dall'antica acetaia, il nostro Ristorante è il prodotto di un sogno: un forte desiderio di preservare la storia millenaria del Castello di Gabiano e dare la possibilità ad assaporare la cucina locale e rilassarsi ammirando i vigneti ed i meandri del Po.

Ogni giorno nell'orto del Castello, raccogliamo verdure e frutti. I nostri prodotti sono privi di sostanze chimiche, donando un sapore unico e sano ai piatti preparati nel ristorante 3 Orologi.

Nel rispetto dei requisiti degli Agriturismo Piemontesi, la cucina dà priorità a materie prime come verdure, erbe e fiori che crescono nell'orto, carni, salumi e formaggi acquistati da fornitori selezionati nella nostra Regione.