

## Menù

**Sabato 25 Aprile 2026**

dalle ore 15.00 alle ore 19.00 Apertura Serale NivolanoSpa  
e a seguire “Vegetarian Party ”  
(esclusivamente su prenotazione con un minimo di adesioni)

**2 Giugno 2026**

**“Fiera delle Erbe”**

Erbe Spontanee e Aromatiche,  
diventano protagoniste di ricette ricche di sapore.

**“Il Fritto Misto Piemontese”**

**alla riscoperta di piatti della Tradizione**  
(esclusivamente su prenotazione minimo 4 persone )

**“Quando tu mi vuoi”**

**Cene a tema quali, Carciofi, Asparagi, Bourguignonne, Bagna  
Caôda, Bollito Misto, etc...** er per valorizzare ingredienti stagionali o  
grandi piatti della tradizione. (esclusivamente su prenotazione )

*Alta Langa di Benvenuto e Stuzzichi al Tavolo*

*Il Carpaccio di Fassona piemontese  
nelle tre varianti: Albese, Lurisiana e Torinese  
Caramella di Asparagi e la sua Crema*

*Tagliolini di Barbabietola con Ragù di Coniglio*

*Guancia di Maialino all’Amaro Cent’Erbe di Lurisia*

*Millefoglie con Delizia inglese*

*Bolle e Stille Lurisia  
Calice di Barbera d’Asti D.O.C.G.  
o  
Calice di Roero Arneis D.O.C.G.  
Caffè*