



L A T E C A  
R I S T O R A N T E

## CONSIGLIATI DALLO CHEF

### NOVEMBRE IL MESE DEL CARDO GOBBO

*Se si parla di CARDO GOBBO l'unico, vero, inconfondibile è quello di Nizza Monferrato, coltivato nelle sabbiose sponde del torrente Belbo.*

*Oltre ad essere presidio di Slow Food, il Cardo Gobbo di Nizza Monferrato è inserito nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani.  
Buon appetito con il Cardo Gobbo di Nizza Monferrato*

Flan di cardo con bagna cauda o crema di parmigiano..... € 10

\*\*\*

Vellutata di cardo con uovo pochè e tartufo nero .....€ 15

\*\*\*

Gnocchi di barbabietola con cardo e tartufo nero .....€ 15

\*\*\*

I cardi con il Baccalà .....€ 14

\*\*\*

***Buon Appetito !!!***