

ANTIPASTI

battuto monferrino
euro 11

petto d'anatra ai lamponi con lamine di parmigiano  
euro 13

sformato di porri con crema al montebore e zucca in crosta di riso  
euro 11

speciale battuto dei golosi con fonduta alla nocciola e tuorlo crudo   
euro 13

insalata di polpo al timo su tortino di patate 
euro 16

uovo fritto croccante dal cuore morbido su letto di spinaci e crema di bra e pepe  
euro 13

frittellini di verdura, insalata russa, vitello rustico:
tonnato, peperone con bagna cauda    
euro 12

antipasto della casa:
battuto classico, sformato, ins. baccalà con cipolle caramellate, petto d'anatra    
euro 15

PRIMI PIATTI

agnolotti al sugo di stufato   
euro 12

gnocchi di patate con castelmagno e noci   
euro 12

lasagnetta ai procini e mele renette con besciamella alla cannella  
euro 12

paccheri di gragnano su vellutata di pachino basilico fresco e pecorino 
euro 12

rabaton della tradizione  
euro 12

risotto carnaroli con cavolo viola mantecato al blu erborinato  
euro 12 a porzione (min. 2 porzioni)

COPERTO euro 3 • ACQUA SAN BERNARDO euro 2,5

VEDI LEGENDA SIMBOLI ALLERGENI SUL RETRO • **OGNI VARIANTE AI PIATTI PROPOSTI** euro 3

SECONDI PIATTI

tagliata di fassona con stick di ceci al timo
euro 16

guancia di vitello brasata al barbera con patate  
euro 16

stracotto di cinghiale ai mirtilli con patate  
euro 16

porcini fritti 
euro 16

filetto di branzino arrotolato su crema di ceci e patate al forno 
euro 16

filetto di vitello scottato su letto di porcini
euro 16

DOLCI

euro 6 cadauno

gelato alla crema con stracotto di frutti di bosco  

tiramisù coi nostri savoiardi  

cheesecake al caramello salato  

frolla di mandole e mele  

tortino al fondente
con cuore ai frutti di bosco su vellutata al cioccolato bianco  

sorbetto ai frutti di bosco

LEGENDA SIMBOLI ALLERGENI



FRUTTA SECCA



GLUTINE



LATTOSIO



PESCE



SEDANO



SOIA



SOLFITI



UOVO

ALCUNE MATERIE PRIME POTREBBERO ESSERE SURGELATE ALL'ORIGINE. RIVOLGERSI AL PERSONALE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Ogni piatto viene cucinato sul momento, per cui Vi ringraziamo anticipatamente se avrete la gentilezza di attendere qualche minuto in più.

Si prega di **segnalare** al personale di sala **eventuali allergie** e/o **intolleranze alimentari**