

ANTIPASTI

battuto monferrino
euro 11

terrina di cinghiale con mela fritta  
euro 13

sformato di melanzana con burrata e insalatina di pachino alle erbe aromatiche  
euro 11

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

insalatina di baccalà con cipolle caramellate 
euro 14

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

 fiore di zucchini farcito e gratinato al forno con chips
euro 13

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

antipasto della casa:
battuto classico, sformato, insalatina di baccalà, terrina     
euro 15

PRIMI PIATTI

agnolottini di nonna Mirella al sugo di stufato  
euro 12

gnocchi di patate con castelmagno e noci   
euro 12

lasagnetta con gamberi e zucchine con besciamella al basilico   
euro 12

 paccheri di gragnano alla bava di nocciole 
euro 12

rabaton della tradizione  
euro 12

tagliolini di pasta fresca al ragù di anatra  
euro 12

risotto carnaroli con mirtilli e roccaverano  
euro 12 a porzione (min. 2 porzioni)

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

 mini quiche zucca, mandorle e noci con patate novelle e cavoletti di bruxelle  
euro 14

filetto di branzino arrotolato con asparagi su crema di patate e limone 
euro 16

filetto di vitello alla liquirizia con verdure croccanti 
euro 18

DOLCI

euro 6 cadauno

gelato alla crema con stracotto di frutti di bosco  

tiramisù coi nostri savoiardi  

cheesecake al pistacchio e lamponi   

 frolla alla nocciola con mousse al cioccolato  

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

 sorbetto ai frutti di bosco

degustazione piemonte:
bunet, panna cotta, creme caramel, baci e brut e bon   

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**