

ANTIPASTI

Vitello della Fassone all'antica tradizione (carne cruda)	€ 18.00
Crespella di ricotta con vellutata di piselli	€ 18.00
Frittella di verdura al raschera	€ 16.00
Gamberi avvolti con fiori di zucca e lardo su zucchine stufate	€ 20.00
Timballo di merluzzo con salsa di pomodoro	€ 20.00

Primi Piatti

Tajarin ai funghi porcini	€ 20.00
Maltagliati fatti a mano ai pomodori secchi con frutti di mare e basilico	€ 20.00
Agnolotti del plin fatti a mano	€ 23.00
Risotto Carnaroli con toma di alpeggio e tartufo nero (min.2 persone cottura 20 min. circa)	€ 20.00

Secondi Piatti

Verdure miste alla griglia	€ 15.00
Filetto di orata alla mediterranea	€ 25.00
Gamberi alla griglia	€ 20.00
Salmone croccante al sesamo	€ 20.00
Filetto di vitello Fassone al Barbera d'Asti	€ 25.00
Filetto di maialino in salsa allo chardonnay e tartufo nero	€ 25.00
Costatine di agnello alla griglia	€ 25.00
Finanziera	€ 22.00
Trippla con crema di cannellini	€ 18.00

FORMAGGI

Barba Buch, Robiola di Roccaverano, Robioletta La Sperina, Toma Maccagno, Toma di Bra, Raschera, Formaggio di Fossa, Formaggio Ubriaco, Sairass del fen, Gorgonzola naturale, Castelmagno da € 12.00 a 18.00

Dessert

Dolce del giorno	€ 10.00
Caffè	€ 2.00

I piatti contrassegnati da un * non sono disponibili

Alcuni alimenti possono essere sottoposti ad abbattimento interno per salvaguardare la solubilità

Un elenco ingredienti è disponibile su richiesta

