

ANTIPASTI



battuto monferrino
euro 11

speciale battuto dei golosi con fonduta alla nocciola e tuorlo crudo   
euro 12

petto d'anatra con cuore di carciofi e restrizione al barbera 
euro 12

carpaccio di polpo con pomodorini confit su letto di puntarelle 
euro 15

uovo fritto croccante dal cuore morbido su letto di spinaci freschi e crema di bra e pepe  
euro 12

sformato di cardi con salsa al montebore  
euro 11

parmigiana di zucca 
euro 11

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



antipasto della casa:
battuto classico, sformato, parmigiana, petto d'anatra     
euro 15

PRIMI PIATTI

agnolottini di nonna Mirella al sugo di stufato   
euro 12

gnocchi di patate con castelmagno e noci   
euro 11

lasagna con carciofi, besciamella al topinambur e bra  
euro 11

tagliolini di pasta fresca al ragù di cinghiale   
euro 12

rabaton della tradizione  
euro 11

risotto carnaroli con porri e nocciole mantecato al montebore    
euro 11 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 scottona con stick di ceci al timo
euro 15

guancia di vitello brasata al barbera con patate  
euro 13

filetto di baccalà con carciofi e olive taggiasche 
euro 16

filetto di vitello scottato con purè di patate e pistacchi  
euro 13

stracotto di cinghiale ai mirtilli con patate  
euro 15

DOLCI




euro 6 cadauno

gelato alla crema con stracotto di frutti di bosco  

tiramisù coi nostri savoiardi  

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

meringata alle castagne con cioccolato fondente  

degustazione piemonte:
bunet, creme caramel, panna cotta, bacio e brut e bun   

cheesecake ai frutti di bosco  

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