

MENU

ANTIPASTI

battuto monferrino

euro 9

speciale carne cruda dei Golosi  

euro 12

insalata di baccalà con cipolle caramellate 

euro 10

parmigiana di zucca e bra duro 

euro 9

uovo fritto croccante dal cuore morbido  

euro 10

sformato ai porcini con crema al montebore e porro croccante  

euro 10

rustico    

(Frittellini di verdure, insalata russa, vitello tonnato, peperone con bagna cauda)

euro 10

antipasto della casa   

(battuto classico, sformato, parmigiana, baccalà)

euro 14

PRIMI PIATTI

agnolottini di nonna Mirella al sugo di stufato    

euro 10

lasagnetta con porcini zucca e castagne   

euro 10

gnocchi di patate al castelmagno e noci   

euro 10

rabaton della tradizione  

euro 10

risotto carnaroli al cavolo viola mantecato allo zola   

euro 10 a porzione



(min. 2 porzioni)

coperto euro 3 • compresa acqua microfiltrata naturale e gasata

SECONDI PIATTI

tagliata di scottona con stick di ceci al timo

euro 15

guancia di vitello brasata al barbera con patate  

euro 13

arrosto di vitello alle nocciole con patate 

euro 15

polpo croccante su letto di patate e porcini 

euro 15

stracotto di cinghiale ai mirtili con patate  

euro 13

porcini frutti 

euro 15

DOLCI

gelato alla crema con stracotto di frutti di bosco  

euro 6,00

tiramisù coi NOSTRI savoiardi  

euro 6,00

tortino al fondente su vellutata al cioccolato bianco  

euro 6,00

cream tart con frutti di bosco   

euro 6,00

sorbetto ai frutti di bosco

euro 6,00

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