

MENU GLUTEN FREE

ANTIPASTI

battuto monferrino

euro 10

speciale battuto dei Golosi con fonduta alla nocciola e tuorlo crudo   

euro 12

terrina di anatra con arancia e salsa cioccolato 

euro 10

insalata di baccalà con cipolle caramellate 

euro 10

scamone di angus argentino cotto rosa con salsa agrodolce e verdure in crosta 

euro 10

uovo fritto croccante dal cuore morbido su letto di spinaci freschi e crema di Bra al pepe  

euro 10

sformato di asparagi su zabaione di parmigiano con bacon croccante   

euro 10

rustico    


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

euro 11

antipasto della casa     
(battuto classico, sformato, terrina, baccalà)

euro 14

PRIMI PIATTI

agnolottini di nonna Mirella al sugo di stufato   

euro 12

gnocchi di patate viola con castelmagno e noci   

euro 10

lasagne alle zucchine fiore, pachino e bra  

euro 10

rabaton della tradizione  

euro 10

risotto carnaroli con mirtilli e roccaverano   

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

dadolata di coniglio con carciofi e olive taggiasche 

euro 13

polpo croccante su crema di piselli e menta fresca 

euro 15

stracotto di cinghiale ai mirtilli con patate  

euro 13

DOLCI

gelato alla crema con stracotto di frutti di bosco  

euro 6,00

tiramisù coi nostri savoiardi  

euro 6,00

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

euro 6,00

fragole affogate in crema al mascarpone con lingua di mais  

euro 6,00

frolla di mandorle e mele con croccante di mandorle  

euro 6,00

sorbetto ai frutti di bosco

euro 6,00

LEGENDA SIMBOLI ALLERGENI



FRUTTA
SECCA



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