

## MENU

### ANTIPASTI

battuto monferrino

euro 9

speciale carne cruda dei Golosi  

euro 12

insalata di baccalà con cipolle caramellate 

euro 10

parmigiana di zucca 

euro 9

uovo fritto croccante dal cuore morbido  

euro 10

sformato di carciofi con pane fritto e crema al montebore  

euro 9

rustico    

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

euro 10

antipasto della casa   

(Battuto classico, sformato, parmigiana, baccalà)

euro 13

### PRIMI PIATTI

agnolottini di nonna Mirella al sugo di stufato    

euro 10

tagliolini al cacao al ragù di coniglio e pinoli   

euro 10

gnocchi di patate con castelmagno e noci    

euro 10

rabaton della tradizione  

euro 10

rabaton di radicchio  

euro 10

risotto carnaroli al cavolo viola con gocce di zola e restrizione al barolo   

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 al cartoccio  

euro 12

filetto di vitello in crosta di pistacchi con patate e zucca in pastella  

euro 15

polpo croccante su crema di topinambur e carciofi saltati 

euro 15

stracotto di cinghiale ai mirtilli  

euro 13

## CONTORNI

patate al forno

euro 4

ratatua alla "Remy"

euro 5

misticanza e gran crudezze

euro 4

## 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**