

## MENU GLUTEN FREE

### 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**


# ANTIPASTI

battuto monferrino

euro 9

insalata di baccalà con cipolle caramellate 

euro 9

parmigiana di zucca 



euro 9

uovo fritto croccante dal cuore morbido  

euro 10

tagliere di salumi artigianali e formaggi 

euro 12




sformato di porcini con croccante di porri e crema al montebore  

euro 9

rustico    

(Salame, insalata russa, vitello tonnato, peperone con bagna cauda)



euro 10

antipasto della casa   




(Battuto, sformato, parmigiana di zucca, baccalà)

euro 13




# PRIMI PIATTI

ravioli di patate e roccaverano con pesto di porcini  

euro 12

gnocchi di patate con castelmagno e noci   

euro 10

agnolottini di nonna Mirella al sugo di stufato   

euro 10

risotto carnaroli con caffè e nocciole    

euro 10 a porzione

(min. 2 porzioni)

rabaton della tradizione  



euro 10

VEDI LEGENDA SIMBOLI ALLERGENI SUL RETRO


coperto euro 3,00 • 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 13*

filetto di garronese con salsa allo zafferano con purè di patate e pistacchi    
*euro 18*

porcini fritti   
*euro 15*

polpo croccante su letto di patate e porcini   
*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*



## DOLCI




gelato alla crema con stracotto di frutti di bosco    
*euro 6,00*

sorbetto ai frutti di bosco  
*euro 6,00*

tiramisù coi NOSTRI savoiardi    
*euro 6,00*

tortino caldo al fondente con cuore al mirtillo su delicata al cioccolato bianco    
*euro 6,00*

gelato alla zucca con amaretti    
*euro 6,00*

meringata al torrone con fondente     
*euro 6,00*

VEDI LEGENDA SIMBOLI ALLERGENI SUL RETRO

OGNI VARIANTE AI PIATTI PROPOSTI *euro 3*