

## ANTIPASTI


battuto monferrino  
euro 11

speciale battuto dei golosi con fonduta alla nocciola e tuorlo crudo     
euro 13

petto d'anatra con arancia e salsa al cioccolato fondente    
euro 12

insalatina di baccalà con cipolle rosse caramellate   
euro 13

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

sformato di cavolo viola con salsa al montebore e rose di speck    
euro 11

parmigiana di zucca con castelmagno   
euro 11

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

antipasto della casa:  
battuto classico, sformato, ins. baccalà, 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 alle verdure d'autunno con besciamella al bra    
euro 11

tagliolini al cacao al ragù di coniglio e pinoli    
euro 12








rabaton della tradizione    
euro 11

risotto carnaroli alle nocciole con crema di porri e 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 fassona con stick di ceci al timo  
euro 15
- bocconi di coniglio con carciofi e olive taggiasche   
euro 15
- guancia di vitello brasata al barbera con patate    
euro 13
- polpo croccante su crema di ceci e curcuma con chips di carote   
euro 16
- filetto di vitello scottato con purè di patate e pistacchi    
euro 13
- stracotto di cinghiale ai mirtili 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  
- degustazione piemonte:  
bunet, creme caramel, panna cotta, bacio e brut e bun   
- 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**