

ANTIPASTI

battuto monferrino
euro 11

sfere croccanti di galletto tartufate con mousse agli asparagi   
euro 12

sformato di melanzane con maionese di pomodoro e porro croccante  
euro 11

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

gambero rosso di Sicilia su crumble al timo e pomodori confit 
euro 16

uovo fritto croccante dal cuore morbido
su letto di zucchine fiore e crema di bra e pepe  
euro 13

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

antipasto della casa:
battuto classico, sformato, ins. baccalà con cipolle caramellate, sfera di galletto     
euro 15

PRIMI PIATTI

agnolottini di nonna Mirella al sugo di stufato  
euro 12

gnocchi di patate con castelmagno e noci   
euro 11

tagliolini al cacao al ragù coniglio e pinoli  
euro 11

rabaton della tradizione  
euro 11

risotto carnaroli con capesante e asparagi    
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 16

arrosto di vitello alle nocciole con tortino di patate al montebore   
euro 16

guancia di vitello brasata al barbera con patate  
euro 16

tagliata di angus argentino con fiori di zucca in crosta di riso 
euro 16

polpo croccante su vellutata di ceci e curcuma con chis di carote e zucchine 
euro 16

filetto di vitello scottato con restrizione al barbera e patate 
euro 16

DOLCI

euro 6 cadauno

gelato alla crema con stracotto di frutti di bosco  

tiramisù coi nostri savoiardi  

cheesecake al cioccolato e lamponi  

fragole affogate in crema al mascarpone  

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

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**