

ANTIPASTI

battuto monferrino
euro 11

terrina di cinghiale con mele fritte  
euro 12

sformato di cardi con salsa al montebore 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 spinaci freschi e crema di bra e pepe  
euro 12

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

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

PRIMI PIATTI

agnolottini di nonna Mirella al sugo di stufato  
euro 12

gnocchi di patate con castelmagno e noci   
euro 11

lasagnetta con capesante e radicchio tardivo   
euro 13

rabaton della tradizione  
euro 11

risotto carnaroli al salsiccia e barbera   
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

coscia di faraona al porto con cavoletti di bruxelle e melagrana 
euro 16

guancia di vitello brasata al barbera con patate  
euro 16

polpo croccante su crema di patate e menta con chips di rapa rossa cotta al forno 
euro 16

filetto di vitello scottato con purè di patate e pistacchi  
euro 16

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  

cheesecake al caramello salato  

meringata ai lamponi 

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**