

## ANTIPASTI

battuto monferrino  
euro 11

speciale battuto dei golosi con fonduta alla nocciola e tuorlo crudo     
euro 12

terrina di gallo livornese e pinoli con composta di cipolla rossa    
euro 12

tortino di baccalà su vellutata di zucchine    
euro 13

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

sformato di porri con salsa al montebore    
euro 11

fiori di zuccina farciti con burrata e pachino    
euro 11

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

antipasto della casa:  
battuto classico, sformato, fiore, terrina     
euro 15

## PRIMI PIATTI

agnolottini di nonna Mirella al sugo di stufato      
euro 12

gnocchi di patate con castelmagno e noci      
euro 11

lasagna con radicchio e asparagi    
euro 11

tagliolini di pasta fresca al ragù di cinghiale      
euro 12

rabaton della tradizione    
euro 11

risotto carnaroli con con gavi cedro e rosmarino    
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 scamone di angus con stick di ceci al timo  
euro 15

dadolata di coniglio prugne e pinoli   
euro 13

guancia di vitello brasata al barbera con patate    
euro 13

polpo croccante su crema di ceci e chips di zucchine   
euro 16

filetto di vitello scottato con purè di patate e pistacchi    
euro 13



stracotto di cinghiale ai mirtilli 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 ai lamponi 

degustazione piemonte:  
bunet, creme caramel, panna cotta, bacio e brut e bun   

fragole affogate in crema al mascarpone  

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**