

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