

ANTIPASTI

battuto monferrino
 euro 12

speciale battuto dei golosi con fonduta alla nocciola e tuorlo crudo   
 euro 14

rotondino di vitello cotto rosa con salsa tonnata ai capperi e restrizione al nebbiolo   
 euro 12

sformato di melanzane e chips con burrata e pomodorini confit  
 euro 12

✓ fiori di zuccina farciti con patate, zucchine e pachino, gratinati in forno
 euro 13

insalatina di baccalà con cipolle caramellate 
 euro 14

uovo fritto dal cuore morbido
 su letto di zucchine e fonduta di bra e pepe con crostini  
 euro 15

rustico:
 frittellini di verdura, insalata russa, vitello tonnato, peperone con bagna cauda    
 euro 13

antipasto della casa:
 battuto classico, sformato, fiore, insalata di baccalà   
 euro 16

PRIMI PIATTI

agnolottini di nonna Mirella al sugo di stufato    
 euro 13

gnocchi di patate viola al castelmagno e noci    
 euro 13

✓ paccheri di gragnano al sugo di pachino con crumble al basilico 
 euro 13

tagliolini al cacao con ragù di coniglio e pinoli    
 euro 13

rabaton della tradizione gratinati in forno  
 euro 13

risotto carnaroli gavi, cedro e rosmarino  
 euro 13 a porzione (min. 2 porzioni)

SECONDI PIATTI

costata di fassone (circa 600 g) con patate
 euro 23

tagliata di fassona piemontese con stick di ceci al timo
 euro 16

filetto di vitello alla liquirizia con patate grigliate 
 euro 16

stracotto di cinghiale ai mirtilli con patate  
 euro 16

guancia di vitello brasata cotta a bassa temperatura con patate  
 euro 16

polpo saltato al pepe su crema di ceci e chips di carote 
 euro 18

 fritto vegan: misto di verdure in crosta di riso con salsa al peperone
 euro 16

DOLCI

euro 7 cadauno

tiramisù con i nostri savoiardi  

gelato alla crema con stracotto di frutti di bosco  

degustazione piemonte
 (panna cotta, bunet, creme caramel, baci del girone, brut e bon)   

tortino caldo al cioccolato
 con cuore ai frutti di bosco e vellutata di cioccolato bianco  

fragole affogate in crema al mascarpone  

 vegan cheesecake ai frutti di bosco  

 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