

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



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