

ANTIPASTI

Vitello tonnato della tradizione (3-4-10)	€ 17
Tonno di coniglio, primizie agrodolci e salsa all'acciuga (4-7-9)	€ 17
Merluzzo fresco di leggera salatura, crema di zucchine e caviale di olive (4)	€ 17
Selezione di Salumi con focaccia calda prodotta dalla nostra cucina (1-12)	€ 16

SECONDI PIATTI

Guancia di Fassona stracotta, purea di carote al cardamomo e fondo di cottura (9-12)	€ 20
Coppa di maialino croccante, salsa barbecue e asparagi croccanti (7)	€ 20
Milanese di tonnetto rosso, insalatina, frutta secca e crema di datterino (1-4-8)	€ 21
Carrello di formaggi selezionati da Franco Parola (7-8-12)	€ 13

PRIMI PIATTI

Tjarin ai trentasette tuorli, ragù di salsiccia e funghi pioppini (1-3-7-9-12)	€ 18
Ravioli quadrati della tradizione fossanese conditi con il suo fondo di cottura (1-3-7-9-12)	€ 18
Calamarata Bossolasco, polpetti in umido, crema di burrata e pane all'erbette (1-4-7-12)	€ 18

INSALATE E FORMAGGI

Insalata Langarola: insalata croccante, pollo alla piastra, crostini all'extravergine, toma fresca, nocciole (1-7-8)	€ 10
Insalata Vegetariana: insalata valeriana, melanzane grigliate, pomodori datterino, frittata, scaglie di Grana Padano e salsa maionese alla senape (3-7-10)	€ 10

Servizio Euro 2,00 per persona.

Per le variazioni ai piatti della carta e le mezze porzioni/piatti diviso due si applica un supplemento di € 2,00 cad.

Elenco allergeni Reg. Europeo 1169/2011

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE
- 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

Siete pregati di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze e di chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine.

Alcuni prodotti utilizzati dalla nostra cucina possono essere abbattuti di temperatura o surgelati all'origine*
con lo scopo di ottenere un prodotto finale di alta qualità.