

## ANTIPASTI

Girello di Fassona cotto rosa con salsa tonnata della tradizione con polvere di cappero (3-4-10) € 18

“Capunet” tradizionale di carne e verdura, crema di robiola di Roccaverano e crostini di pane al burro (1-7-3-8-9-12) € 17

Trippa di vitella piemontese in cocotte con Parmigiano Reggiano croccante (7-9-12) € 17

Crema di cannellini, gamberi rosa scottati, cipolla rossa caramellata e pancetta croccante (2-12) € 18

## PRIMI PIATTI

Ravioli quadrati della tradizione fossanese serviti con il loro ristretto di cottura (1-3-7-9-12) € 17

Tagliolini ai trentasette tuorli, ragù di salsiccia e Bra duro d’Alpeggio (1-3-4-7-12) € 17

Fusilli integrali del pastificio Bossolasco aglio olio e peperoncino, gamberi rossi e crema di burrata all’aneto (1-2-7-12) € 19

Sassolini di patate, crema di zucca “delica”, Blu di Cuneo e amaretto (1-3-7-8) € 17

## SECONDI PIATTI

Calamaretti, carciofi, panissa ligure e leggera bagna cauda (1-4-7-8-9) € 22

Lumache di Cherasco, spumoso di patate e fondo bruno (7-9-12) € 22

Coda di manzo croccante, cavolo nero e fondo di cottura al tartufo (7-9-12) € 22

Sottopaletta di Angus di Savigliano al “putagè” con cipollotto caramellato (7-9-12) € 21

Selezione di formaggi delle valli cuneesi (7-8-12) € 13

## INSALATE

Insalata Langarola: insalata croccante, petto di pollo alla griglia, crostini all’extravergine, toma fresca, nocciole (1-7-8) € 10

Insalata Tropicale: insalata misticanza, tartare di tonnetto fresco, sedano, pomodori datterino, mandorle croccanti e salsa di soia (4-6-8) € 12

Insalata Parmese: insalata misticanza, prosciutto crudo, mozzarella fiordilatte e zucchine in padella (7) € 10

**Servizio € 3,00 per persona.**

**Per le variazioni ai piatti della carta, le mezze porzioni e 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.