

ANTIPASTI

Vitello di Fassona cotto a bassa temperatura, leggera salsa tonnata (3-4-10)	€17
Coscia di manzetta piemontese al coltello, maionese alle nocciole e robiola fresca in crema (3-7-8)	€17
Uovo biologico cotto morbido, cardo gobbo, Castelmagno e tartufo nero (1-3-7)	€18
Mantecato di Baccalà, salsa verde e polenta croccante (1-3-4-7)	€18
Selezione di Salumi con focaccia calda prodotta dalla nostra cucina (1)	€16

SECONDI PIATTI

Petto d'anatra arrosto, zucca violina, arancia e miele di castagno (7)	€21
Scamone di manzetta piemontese cotto rosa, sedano rapa, senape antica e Porto (9-10-12)	€22
Guancia di Fassona cotto in terracotta, cremoso di patate al tartufo nero e fondo di cottura (7-9-12)	€20
Calamaretti scottati, crema di cannellini, lime e prezzemolo in polvere (14)	€21
Selezione di formaggi delle valli Piemontesi (7)	
4 pezzi	€13
6 pezzi	€16

PRIMI PIATTI

Ravioles di patate e erbe, porro bianco di Cervere e fonduta di Roccaverano (1-3-7)	€18
Tajarin ai trentasette tuorli, ragù di salsiccia di Bra e sentore di Porcino (1-3-7-9-12)	€18
Raviolini del plin ai tre arrosti, burro di malga (1-3-7-9)	€18
Pasta, fagioli e cozze (1-14)	€18

INSALATE

Vegetariana : misticanza di stagione, Toma piemontese, zucchine arrosto, cannellini e noci (7-8)	€10
Langarola : Valeriana, pollo arrosto, robiola d'Alba, nocciole tostate e crostini di pane (1-7-8)	€11
Gamberi : Insalata verde, gamberi rossi scottati, finocchio affettato , arancia fresca e mandorle tostate (2-8)	€12
Bresaola : valeriana, bresaola IGP, uova sode, datterini e scaglie di Grana Padano (3-7)	€12

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.