

## ANTIPASTI

Girello di Fassona cotto rosa con salsa tonnata della tradizione (3-4-10) € 17

Carne cruda di Scottona battuta al coltello, leggera salsa d'acciughe e primizie dell'orto (4-7-8) € 17

Trancio di polpo arrosto, hummus di ceci e crema di burrata e n'duja (7-12-14) € 18

Selezione di Salumi con focaccia calda prodotta dalla nostra cucina (1-12) € 16

## PRIMI PIATTI

Ravioli del plin pizzicati a mano ai tre arrosti con il loro fondo di cottura (1-3-7-9-12) € 18

Tajarin ai trentasette tuorli, ragù di salsiccia e Bra duro d'Alpeggio (1-3-4-7-12) € 18

Cozze, patate e pasta fresca (1-7-12-14) € 18

Ravioles di patate e castagne, blu di Cuneo e nocciole albesi tostate (1-3-7-8-9) € 18

## SECONDI PIATTI

Mantecato di baccalà, polenta di grano saraceno croccante e salsa verde piemontese (1-4-7-12) € 20

Uovo cotto morbido, funghi porcini, fonduta di Roccaverano e pane alle erbe (1-3-7) € 18

Carrè di manzetta piemontese, millefoglie di patate e salsa poivrade (7-9-12) € 20

Guancia di Fassona stracotta, cremoso di patate al tartufo nero e fondo di cottura (5-7-9-12) € 20

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

## INSALATE

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

Insalata Oslo: insalata croccante, salmone affumicato, datterini, olive taggiasche e spuma di formaggio fresco (4-7) € 10

**Servizio € 2,00 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.