

ANTIPASTI

Calamaretti scottati, zucchine in due cotture e limone candito € 17,00

Girello di Fassona piemontese cotto al rosa, primizie dell'orto, Castelmagno e sentore di aceto di lampone € 17,00

Carne cruda battuta al coltello, biscotto al parmigiano e crema di formaggio fresco € 16,00

verde e rossa, pane croccante e burro di Fiandino € 17,00

SECONDI

Guancia di manzetta piemontese "al cucchiaino", caponata di verdure e fondo di cottura € 19,00

Filetto di vitella cotto rosa, funghi porcini saltati in padella e riduzione di Marsala € 19,00

Melanzane alla parmigiana € 19,00

Milanese di tonno rosso, insalatina di finocchi, agrumi e datterini confit € 19,00

Selezione di formaggi delle Valli Cuneesi € 11,00

PRIMI

Ravioli di seirass ed erbe, burro e nocciole Piemonte € 16,00

Raviolini del plin ai tre arrosti con ragù di verdure e Bra duro € 16,00

Pennoni pastificio Bossolasco, crema di peperoni al forno e ricotta salata € 16,00

Gnocchetti di patate, ragù di gamberi e crema di bufala € 16,00

DOLCI

Gelato al fior di latte Alberti appena mantecato con composta di pesche e cioccolato fondente € 9,00

Crespelle di grano saraceno fiammeggiate, agrumi e gelato al limoncello € 9,00

Pannacotta alla mandorla, lampone e cioccolato € 9,00

Crostatina di lamponi e crema al limone con gelato al miele € 9,00

INSALATE

Insalata Cesarina: insalata, pollo alla griglia, scaglie di Parmigiano, origano, crostini di pane, dressing € 10,00

Insalata Estiva: insalata, fagiolini, pomodori datterino, tonno sott'olio, olive, uovo sodo € 10,00

Insalata Roastbeef: insalata, roast beef, pomodori datterino, crostini, olive € 10,00

Insalata Croccante: insalata pomodori datterino, bufala, bacon croccante € 10,00

Per le variazioni ai piatti della carta e le mezze porzioni/piatti diviso due si applica un supplemento di € 2,00 cad. Siete pregati di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze e di chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine.

Servizio Euro 2,00 per persona