

Menu

A N T I P A S T I

Prosciutto d'anatra, carota e timo
cracker alle olive (1-12) €13

Cannoli croccanti porri e patate
crema di caprino (1-3-7) €12

Sformato alle erbe di campo
fonduta alla toma del mulo (3-7) €12

Piatto della tradizione €15
battuta di Fassona, vitello in salsa tonnata, tomino piemontese con bagnetto verde, peperone ripieno

È possibile richiedere un singolo componente del "piatto della tradizione" come portata individuale

Battuta di Fassone €12

Vitello in salsa tonnata (3-4) €12

Tomino Piemontese, bagnetto verde (3-4) €10

Involtino di peperone ripieno (4) €10

P R I M I

Agnolotti al sugo d'arrosto
(1-3-9-12) €14

Tajarin al ragù
(1-3-9-12) €12

Lasagnetta carciofi e salsiccia
riduzione all'Albugnano (1-3-7-12) €14

Carnaroli, radicchio, blu di mucca
min. 2 persone (7-12) €12

S E C O N D I

Rolatata di coniglio, prugne e lardo <i>(9-12)</i>	€18
Scamone ai ferri <i>Soffice di patata e cavolo verza (3-7)</i>	€18
Arrosto di vitella <i>ai profumi dell'orto (9-12)</i>	€16
Selezione di formaggi <i>(7)</i>	€3/PZ

D O L C I

Sbriciolino, mele e caramello <i>gelato alla vaniglia (1-3-7-8)</i>	€7
Bunet piemontese <i>salsa ai frutti rossi, cialda all'amaretto (1-3-7)</i>	€7
La Nostra Nocciola <i>gelato gianduja(1-3-7-8)</i>	€8
Bavarese alla ricotta e arancia candita <i>crumble alle mandorle (1-3-7-8)</i>	€7

Incluso nel coperto:
benvenuto, pane di
nostra produzione con
lievito madre,
grissini e acqua*

€2

Gentile Ospite, al fine di soddisfare al meglio ogni Sua esigenza, le chiediamo di metterci al corrente di eventuali allergie e intolleranze alimentari.

1-Cereali contenenti glutine; 2-Crostacei e derivati; 3-Uova e derivati; 4-Pesce e derivati; 5-Arachidi; 6-Soia; 7-Latte e derivati; 8-Frutta a guscio; 9-Sedano; 10-Senape e derivati; 11-Semi di sesamo e prodotti derivati; 12-Anidride solforosa e solfiti; 13-Lupini; 14-Molluschi

Le paste fresche presenti in menù sono da noi preparate e abbattute a -18°C al fine di mantenerne inalterate le proprietà nutritive/ organolettiche durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo. Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati con abbattitore di temperatura positiva/negativa ai sensi della legge Reg.RE. N°852704

*Acqua potabile micro-filtrata corrispondente ai requisiti stabiliti dalla normativa vigente.