

Menù della Tradizione

ANTIPASTI

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE	12
VITELLO TONNATO OTTOCENTESCO	14
TONNO DI CONIGLIO CON GELATO ALLA CIPOLLA	14

PRIMI

RAVIOLI DEL PLIN AL DOLCETTO	14
TAJARIN AI 40 TUORLI BURRO E SALVIA	13

SECONDO

GUANCIA DI FASSONA PIEMONTESE AL BAROLO E PURÈ DI PATATE	16
---	----

È POSSIBILE RICHIEDERE L'AGGIUNTA DI TARTUFO
BIANCO O NERO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL
MOMENTO

COPERTO 2€

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E
ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA
DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA,
DAL PERSONALE IN SERVIZIO

Menù di Stagione

ANTIPASTI

TUORLO D'UOVO AL RASCHERA CON CANNOLO
DI GUANCIALE E SCAGLIE DI PARMIGIANO 16

PORCINI FRITTI, PERE CROCCANTI E
MAIONESE ALLA NOCCIOLA 16

PRIMI

RISOTTO AL BURRO NOCCIOLA E
BARBABIETOLA CARAMELLATA 15

GNOCCHI AL CASTELMAGNO CON LIQUIRIZIA 14

SECONDI

FILETTO AL PEPE VERDE E SCALOGNO
ARROSTISTO AL BALSAMICO 22

CONIGLIO ARROSTO CON SALSA AI FRUTTI
ROSSI E MELE AL CARDAMOMO 16

CARRELLO DI FORMAGGI 14

COPERTO 2€

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E
ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA
DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA,
DAL PERSONALE IN SERVIZIO