

L'Essenza della Tradizione

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE	10
VITELLO TONNATO OTTOCENTESCO CON SFUMATURA DI CARMELLO AL LIMONE	12
TONNO DI CONIGLIO	12
RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO	12
TAJARIN BURRO E SALVIA	10
GUANCIA DI FASSONA PIEMONTESE AL BAROLO	16

È POSSIBILE RICHIEDERE L'AGGIUNTA DI TARTUFO
BIANCO O ESTIVO IN BASE ALLA DISPONIBILITA'
DEL MOMENTO

COPERTO 2 €

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

Momenti di Stagione

TUORLO D'UOVO ALLA CARBONARA CON CANNOLO DI GUANCIALE E TARTUFO NERO	13
VELLUTATA DI ZUCCA CON SEMI DI ZUCCA TOSTATI E OLIO AL ROSMARINO	10
LINGUA DI VITELLO CON CREMA AL CARDO GOBBO DI NIZZA	12
RISOTTO ALLE MELE VERDI E GORGONZOLA DOLCE	14
RAVIOLI TIGRATI CON ZUCCA SALTATA E MIRTILLI ROSSI SU SALSA AL BURRO ALLE ERBE E BORRAGINE	16
PAPPARDELLE DEL CASTELLO AI PORCINI	12
PANCETTA DI MAIALE IN CROSTA CON PEPERONI ALLA BRACE E BAGNET VERDE	15
TORTINO DI CECI CON CAPONATA	12

COPERTO 2 €

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