




La Carta


ANTIPASTI

- Vitello tonnato della tradizione 11,00
- Battuta di Fassona alle tre salse 12,00
- Lumache alla Bourguignonne 13,00
- Polpette di merluzzo mantecato con bagnetto rosso 12,00
- Antipasto Misto Piemontese 16,00
- Capönet di verza con fonduta di toma 14,00
- Selezione di salumi e formaggi Piemontesi accompagnato da miele  e marmellate 18,00

PRIMI

- Agnolotti del plin tradizionali con sugo d'arrosto 12,00
- Agnolotti con salsiccia di Bra e porri serviti con crema di peperoni e guanciaie croccante 13,00
- Gnocchi fatti in casa al Castelmagno DOP 14,00
- Agnolotti del plin ricotta e spinaci con Burro a latte crudo dell'Alto Elvo  con cialda di Parmigiano 12,00
- Tajarin con funghi porcini 16,00
- Riso gigante di Vercelli  con zucca, gocce di Castelmagno DOP e nocciole trilobate delle Langhe 16,00

SECONDI

- Tonno di coniglio della tradizione accompagnato dalle papaccelle napoletane  16,00
- Tagliata di sotto filetto con verdure del giorno 21,00
- Brasato al Barbera con patate al forno 21,00
- Merluzzo alla mediterranea in vaso cottura 16,00
- Tentacolo di polpo alla griglia su crema di zucca al rosmarino e olive taggiasche 21,00
- Stinco di maiale brasato alla birra accompagnato da verza saltata 21,00

per eventuali allergie o intolleranze richiedi il libro degli ingredienti al personale di sala.

 Presidio Slow Food

Coperto e servizio 2,00