

Antipasti: *

- Acciughe al verde
- Vitello tonnato
- Lingua di bovino in salsa rossa
- Insalata di galletto, Zucchine, noci, "Datterino" confit, maionese al basilico
- Melanzane alla menta
- Carne cruda all'albese, fonduta di "lait brusc" , nocciole, scalogno caramellato
- Carpaccio di trota salmonata marinata, salsa tzatziki, erbe

Selezione di antipasti del cuoco

Primi: *

- Vellutata del giorno
- Agnolotti alla piemontese
- Gnocchi di patate al Basilico
- Tagliolini al ragù
- Panzerotti di magro, mascarpone allo zafferano "MedinVerna", pane aromatico
- Tagliolini alla chitarra, ragù di cinghiale, robiola
- "Plin" al ragù bianco di coniglio, peperoni arrostiti

€ Secondi: *

serviti con contorno del giorno

- | | | |
|----|--|----|
| 6 | - "Tenerone" di maiale con salsa alle nocciole | 9 |
| 7 | - Scaramella di vitello cotta nel forno a legna | 9 |
| 7 | - Cotoletta di maiale alla Grissinopoli | 10 |
| | - Brasato di vitello al Barolo | 12 |
| 8 | - Trota spaccata al burro e salvia | 9 |
| | - Filetto di maiale marinato al punt e mes, crosta di pane alla menta, frutti di bosco | 14 |
| 12 | - Sottofiletto di fassone al pepe verde | 15 |

12

Insalata mista di stagione

5

10 Selezione di formaggi locali

7

€

Dolci e frutta cotta della casa

da 5 a7 s.q.

7

8

8

7,5 Coperto

2

10

14

13

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato

*Tutti i piatti potrebbero contenere prodotti surgelati all'origine o congelati in loco

