

Antipasti: \*

Peperoni cotti a bassa temperatura, acciughe, erba cipollina  
 Vitello tonnato della tradizione  
 Melanzane alla menta  
 Lingua di bovino in salsa rossa  
 Lonza fumé con aceto ai lamponi e pepe rosa  
 Cruda di fassone, parmigiano in due consistenze, nocciole  
 d'Alba e ristretto di Barbera  
 Carpaccio di trota salmonata marinata e affumicata,  
 pistacchi, frutti di bosco e riduzione di Modena

Misto di antipasti freddi del giorno (5 qualità)

Primi: \*

Vellutata di verdure stagionali  
 Tagliatelle al ragù  
 Agnolotti alla piemontese  
 Gnocchi di patate al "Carlomagno" di Tenuta Quaglia  
 Ravioli di ortica, salsa caprina e croccante di scalogno  
 Tagliolini, crema di melanzane, pomodoro confit e menta  
 Agnolotti del Plin, burro al limone, crema di mascarpone al  
 basilico e salsiccia "tipo Bra"

Secondi: \*

serviti con contorno del giorno

5.5 Scaramella di vitello cotta nel forno a legna 9  
 6.5 "Tenerone" di maiale con salsa alle nocciole 9  
 5.5 Brasato al Barolo 10  
 6.5 Cotoletta di maiale alla Grissinopoli 9  
 6.5 Sottofiletto di vitello al pepe verde 14  
 9 Filetto di maiale, mirtilli al porto bianco e briciole di pane al  
 rosmarino 12  
 Selezione di formaggi 6.5  
 8 Tagliere di salumi artigianali "sapore antico" 8.5  
 Insalata mista di stagione 5

Dolci e frutta cotta della casa

da 5 a 7 s.q.

Coperto

2

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

