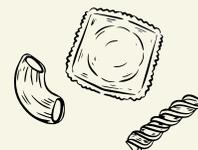


# LA CARTA

Vitello tonnato	9
Tris di tommini <i>(al bagnetto verde, al bagnetto rosso, con cipolla caramellata)</i>	6
Acciughe al verde	7
Cheese cake salata con verdure ghiaccio e cavolo verde fermentato*	10
Antipasto piemontese misto <i>(insalata russa, acciughe al verde, vitello tonnato, tommino con cipolla caramellata, salumi)</i>	13



## TUTTE LE NOSTRE PASTE SONO FATTE IN CASA



Agnolotti di carne burro e salvia	13
Risotto alle ortiche, blu del Moncenisio e barbabietola rossa fermentata*	12
Ravioloni ripieni di pesto al basilico con nocciole e ricotta salata	13
Sedani con crema di piselli, rosmarino e guanciaie	10
Tagliolini con ragout di vitello battuto a coltello**	12
Parmigiana di melanzane e toma piemontese	12
Costoletta d'agnello alla milanese con salsa tartara	16
Rolata di coniglio lardo e erbe con cipollotto e verza fermentati*	15
Polpette di pane, spinacino fresco e salsa cacio e pepe	11
Arrosto della vena con riduzione al nebbiolo	15

## GUARDA LA LAVAGNA PER SCOPRIRE I FUORI CARTA DEL GIORNO

Patate al forno	5
Belga brasata al balsamico	5
Verdure arrosto	5
Pasta al pomodoro / al ragù / burro e Parmigiano	9
Petto di pollo con patate al forno e maionese	11
Dolci artigianali	5
Pane e servizio	2



\* I fermentati usati sono del progetto "Che Fermento!" di Società Agricola Hobby srl

\*\* Farina artigianale di segale e grano tenero antico Barbrial di Mulino a pietra Valsusa