

LA CARTA

Vitello tonnato	9
Tris di tomini <i>(al bagnetto verde, al bagnetto rosso, con cipolla caramellata)</i>	6
Acciughe al verde	7
Cipolle ripiene di stracotto con bagna caoda	10
Antipasto piemontese misto <i>(insalata russa, acciughe al verde, vitello tonnato, tomino con cipolla caramellata, salumi)</i>	13



TUTTE LE NOSTRE PASTE SONO FATTE IN CASA



Ravioli di carciofi e menta con fonduta di pecorino	13
Agnolotti di carne e salsa d'arrosto	14
Maccheroncini verdi, crema di cavolfiori e croccante di pane e olive	11
Risotto alle erbe, toma, guancia e ristretto di barbera	11
Spaghettoni* alla bagna caoda	12
<i>* Farina artigianale di segale e grano tenero antico Barbrial di Mulino a pietra Valsusa</i>	
Spallotto di maiale C.B.T. al miele e alloro	16
Polpette ai tre cavoli, salsa di pane e toma Maccagno	12
Oca stufata, verze e mele al rosmarino	17
Crostatina salata, verdure arrosto e blu del Moncenisio	13
Coniglio porchettato arrosto e cavolo verde fermentato**	17

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

GUARDA LA LAVAGNA PER SCOPRIRE I FUORI CARTA DEL GIORNO

Patate al forno	5
Belga brasata all'aceto balsamico	5
Cavolfiore gratinato	5
Insalata verde e pomodorini	5
Pasta al pomodoro / al ragù / burro e Parmigiano	9
Petto di pollo con patate al forno e maionese	9
Dolci artigianali	da 5 a 7
Pane e servizio	2

