



Pane e Coperto 3€

Antipasti

Battuta di Fassona, barbabietola rossa e bagna caoda leggera 14€

LATTE, PESCE

Carciofo gratinato, scaglie di mandorle tostate con la sua salsa 12€

LATTE, FARINA, MANDORLE

Tuorlo d'uovo morbido, meringa salata al parmigiano e crema di piselli 12€

UOVO, LATTE

Tortino di cipolla bruciata con fonduta di Parmigiano 12€

LATTE, FARINA

Vitello al rosa, salsa tonnata, fondo bruno, bottarga di tuorlo 14€

LATTE

Terrina di manzo, misticanza, cubetti di mostarda e pane sfogliato caldo 14€

LATTE, FARINA

Antipasto "Vecchio Piemonte" 15€

PESCE, UOVA, LATTE

Primi Piatti

Agnolotti con sugo di stufato 15€

LATTE, FARINA, UOVA, SEDANO, SOLFITI

Tagliatelle di pasta all'uovo tagliate al coltello al ragù di cinghiale 16€

FARINA, UOVA, LATTE

Gnocchi di zucca fatti in casa con robiola di Roccaverano 15€

FARINA, UOVA, LATTE

Riso Carnaroli mantecato ai carciofi, carciofi fritti 18€

LATTE

Spaghettoni al torchio con aglio, olio, peperoncino e ragù di alletterato 15€

FARINA, UOVA, PESCE

Crespelle gratinate, ripiene di porri e castagne 15€

FARINA, UOVA, LATTE

Minestra di lenticchie, crostone di pane all'aglio e bacon croccante 12€

FARINA

Secondi Piatti

Bavetta di fassona al fumo con salsa Monferrina e Ratatuia di verdure 22€

La parte dolce e le verdure del fritto piemontese con salsa aioli 18€

UOVO, FARINA, LATTE

Interpretazione di bollito piemontese con le sue salse 20€

Suprema di faraona in crosta di pane, erbette di campo e il suo sugo 20€

PANE

Seppioline spadellate, ceci al rosmarino e la sua crema, crostone di polenta 22€

PESCE

Degustazione di formaggi con selezione di composte della casa 18€

LATTE

Rosti di patate con lumache di Cherasco in umido 22€

SEDANO

Coscia d'anatra in confit con cipolle caramellate e patate al forno 22€

Menù Degustazione

A mano dello chef

2 Antipasti
2 Primi piatti
Secondo piatto
Sorbetto
Dessert

€ 50 a persona – bevande escluse
Il menù deve essere applicato all'intero tavolo

Alcuni prodotti possono essere acquistati o
essere abbattuti nella normale pratica di cucina, per preservarne la freschezza.
Per chiarimenti rivolgersi al personale