



PIATTI D'APERTURA

Antipasto misto Piemontese (vitello tonnato, la nostra parmigiana, tartare di vitello con crema di acciughe)	20
Vitello tonnato	16
Tartare di vitello con crema di acciughe	16
Rollè di coniglio lardellato con fegatini, cavolo viola e pompelmo	16
La nostra parmigiana	14
Salmone ² da noi affumicato con crostini al nero di seppia e burro ai lamponi*	16
Calamaretti* scottati al limone e salvia	17

PRIMI PIATTI

(Tutte le paste fresche sono fatte in casa)

Agnolotti ¹ tradizione al sugo d'arrosto	17
Ravioli ¹ risottati ripieni di mozzarella affumicata, datterini e basilico	16
Fusillo integrale con carciofi e scampi*	18
Risotto allo zafferano con stracotto di osso buco	19
Tortelli ¹ neri ripieni di baccalà* e cime di rapa ripassate	17
Vellutata di zucca mantovana, robiola di Roccaverano e olio alla mentuccia	14

SECONDI PIATTI

Pesce del giorno ¹ alla griglia con verdure di stagione	26
Polpo* alla griglia su caponata Sicilia	25
Merluzzo* carbonaro con polenta taragna	26
Guancia di vitello brasata al Barolo con purea di patate aromatizzata alle erbe	25
Filetto di maialino al mirto con funghi e zucca candita	24
Filetto ¹ di vitello alla Wellington	28
Brasato vegetale con il suo fondo	16

Coperto	4
---------	---

* = prodotto surgelato

¹ Prodotto fresco, da noi lavorato e abbattuto a norma di legge

² Pesce servito crudo abbattuto a norma di legge