

## **MENU' DEGUSTAZIONE**

*tipo allergeni*

3 antipasti, 1 primo, 1 secondi,  
deg. dolci (coperto compreso) € 38,00

### **ANTIPASTI**

- LA VIA DEL SALE € 12,00 1-4  
(ACCIUGHE AL VERDE)
- BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO € 12,00
- VITELLO TONNATO € 12,00 3-4-9
- FLAN DI VERDURA CON CREMA DI  
PARMIGIANO E MARMELLATA DI  
CIPOLLE DI TROPEA COTTE CON VINO E  
CANNELLA € 9,00 3-7-12
- PEPERONE CON BAGNA CAUDA € 10,00 4-7
- PRIMAVERA IN PASTELLA € 11,00 1-3  
(FIORI DI ZUCCHINE E SALVIA)
- TONNO DI CONIGLIO € 12,00
- ANTIPASTO PIEMONTESE € 8,00 9

### **DEGUSTAZIONE ANTIPASTI**

4 ANTIPASTI A DISCREZIONE DELLO  
CHEF € 20,00

## **PRIMI**

tipo allergeni

- AGNOLOTTI FATTI A MANO DI CARNE * AL RAGU'	€ 16,00	1-3-7-9
- GNOCCHI FATTI A MANO ALLA BAVA *	€ 12,00	1--7
- TAGLIATELLE FATTE A MANO AL RAGU' *	€ 12,00	1-3-9
- AGNOLOTTI FATTI A MANO RIPIENI DI RICOTTA E CASTELMAGNO SALTATI CON CREMA DI PEPERONE AL PROFUMO DI CAMOMILLA *	€ 15,00	1-3-7
- GIRELLE FATTE A MANO RIPIENE DI SPINACI E RICOTTA CON BATTUATA DI DATTERINI E BASILICO *	€ 14,00	1-3-7
- TAJARIN AL POMODORO*	€ 9,00	1-3

\* ALCUNI PRODOTTI FATTI A MANO POSSONO ESSERE ABBATTUTI E IN SEGUITO  
CONGELATI PER POTER GARANTIRE UNA MIGLIOR CONSERVAZIONE

tipo allergen

## **SECONDI**

- |   |         |      |
|---|---------|------|
| - FILETTO DI VITELLA DI FASSONE<br>AL PEPE VERDE (con contorno) | € 23,00 | 7-10 |
| - OROLOGIO DI FORMAGGI  | € 17,00 | 7    |
| - CARPIONE<br>(BISTECCA DI POLLO, ZUCCHINE E UOVA)              | € 14,00 | 1-3  |
| - CONIGLIO DISOSSATO IN AGRODOLCE CON<br>CIPOLLOTTI E AMARETTI  | € 18,00 | 8    |
| - COSTATA ALL'ETTTO<br>(CON CONTORNO)                           | € 6,00  |      |
| - PEPERONATA CON SALSICCIA                                      | € 12,00 | 9    |

## **CONTORNI**

€ 5,00

## **I NOSTRI DOLCI**

FATTI TUTTI RIGOROSAMENTE A MANO  
DALLA CASA

- BUNET	€	5,50	3-7-8
- MATTONE (TIRAMISU' ALLA VECCHIA MANIERA)	€	6,00	1-3-7
- CROSTATA AL MAIS CON MARMELLATA DI LAMPONI	€	5,00	1-3-7
- TIRAMISU' SCOMPOSTO CON CANTUCCI	€	8,00	1-3-7-8
- MERINGATA CON TORRONE E ZABAGLIONE	€	7,00	3-7-8
- CESTINO DI CROCCANTE CON GELATO, FRUT- TA FRESCA COULIS ALL'AMARENA	€	8,00	3-7-8
- SEMIFREDDO AL TORRONE CON CIOCCO- LATO FONDENTE *	€	6,00	3-7-8
- PESCHE RIPIENE CIOCCOLATO E AMARETTI	€	6,00	3-8
- PANNA COTTA ALLA MENTA	€	6,00	7
DEGUSTAZIONE DOLCI	€	15,00	1-3-7-8
COPERTO	€	2,50	









## MENU' DEGUSTAZIONE

3 antipasti, un primo, 1secondi, dolci (compreso coperto) € 38,00

### ANTIPASTI

- LA VIA DEL SALE (acciughe del cantabrigo, con salsa verde) € 12,00

- BATTUTA AL COLTELLO DI FASASONA PIEMONTESE € 12,00

- VITELLO TONNATO € 12,00

- FLAN DI VERDURA CON CREMA DI PARMIGIANO E MARMELLATA  
DI CIPOLLE ROSSE COTTE CON VINO E CANNELLA € 9,00

- PEPERONE CON BAGNA CAUDA € 10,00

- TONNO DI CONIGLIO € 12,00

- PRIMAVERA IN PASTELLA (FIORDI DI ZUCCHINE E SALVIA IN  
PASTELLA) € 11,00

- ANTIPASTO PIEMONTESE € 8,00

### DEGUSTAZIONE ANTIPASTI

4 ANTIPASTI A DISCREZIONE DELLO CHEF € 20,00

### PRIMI

- AGNOLOTTI FATTI A MANO ALLA CAVOUR AL RAGU' \* € 16,00

- GIRELLE FATTE A MANO RIPIENI DI RICOTTA, E SPINACI \*  
SALTATI CONPOMODORINI E BASILICO € 14,00

- AGNOLOTTI FATTI A MANO RIPIENI RI RICOTTA E CASTELMAGNO  
SALTATI CON CREMA DI PEPERON E AL PROFUMO DI CAMOMILLA \* € 15,00

- GNOCCHI FATTI A MANO ALLA BAVA \* € 12,00

- TAGLIATELLE FATTE A MANO AL RAGU \* € 12,00

- TAJARIN AL POMODORO \* € 9,00

\* ALCUNI PRODOTTI FATTI A MANO POSSONO ESSERE ABBATTUTI  
E IN SEGUITO CONGELATI PER POTER GARANTIRE UNA MIGLIOR CONSERVAZIONE

## SECONDI

- FILETTO DIVITELLA D FASSONA PIEMONTESE AL PEPE VERDE (con contorno)	€	23,00
- OROLOGIO DI FORMAGGI	€	17,00
- CARPIONE (PETTO DI POLLO IMPANATO,ZUCCHINE E UOVA)	€	14,00
- COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE (l'etto)	€	6,00
- CONIGLIO DISOSSATO IN AGRODOLCE CON CIPOLLOTTI E AMARETTI	€	18,00
- PEPERONATA CON SALSICCIA	€	12,00

## CONTORNI

€ 5,00

## I NOSTRI DOLCI

FATTI TUTTI RIGOROSAMENTE A MANO DALLA CASA

- BUNET	€	5,50
- MATTONE (TIRAMISU' ALLA VECCHIA MANIERA)	€	6,00
- CROSTATA ALA MAIS CON MARMELLATA DI LAMPONI	€	5,00
-TIRAMISU' SCOMPOSTO CON CANTUTCCI	€	8,00
- PANNA COTTA ALLA MENTA	€	6,00
- CESTINO DI CROCCANTE CON GELATO FRUTTA FRESCA E COULIS ALL'AMARENA *	€	8,00
- SEMIFREDDO AL TORRONE *	€	6,00
- MERINGATA CON ZABAGLIONE E TORRONE *	€	6,00
- PESCHE RIPIENE CIOCCOLATO E AMARETTI	€	6,00
DEGUSTAZIONE DOLCI	€	15,00
COPERTO	€	2,50



## **LA LOCANDA DEL CONT**

### **MENU' DEGUSTAZIONE**

- VITELLO TONNATO
- ANTIPASTO PIEMONTESE
- FLAN DI VERDURA CON CREMA PARMIGIANO
- AGNOLOTTI FATTI A MANO RIPIENI DI RICOTTA E CASTELMAGNO SALTATI CON CREMA DI PEPERONE AL PROFUMO DI CAMOMILLA
- PEPERONATA CON SALSICCIA
- DEGUSTAZIONE DOLCI