



Antipasti


Antipasto misto Piemontese	16
Vitello tonnato	14
Pan brioche e le 4 acciughe (al naturale con burro montato, alla nocciola, al verde e con salsa rossa)	15
Carne cruda con pesche e robiola di Roccaverano  DOP	14
Fiori di zucca farciti con ricotta e pesto	13
Uovo pochet con fonduta di Grana Padano DOP e tartufo nero	15
Prosciutto crudo di Parma e melone	13

Primi

Agnolotti (fatti in casa) al sugo d'arrosto	16
Gnocchi di patate (fatti in casa) con gorgonzola DOP di Novara	14
Risotto allo zafferano con riduzione di vermouth rosso e salsiccia di Bra	16
Maltagliati (fatti in casa) con ragù di coniglio e olive taggiasche	16
Tajarin (fatti in casa) al Castelmagno	16
Crema di zucchine trombetta con nocciole IGP del Piemonte e menta	14

 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare. www.presidislowfood.it

 il Castelmagno d'alpeggio del Presidio Slow Food è prodotto da Terre di Castelmagno-La Meiro -Castelmagno (Cn)

 la Robiola di Roccaverano del Presidio Slow Food è prodotto da Agrilanga - Vesime (At)



Secondi

Fritto misto alla Piemontese (16 pezzi) ^{3 4}	26
Brasato di vitello	19
Schiacciaticissima con pomodoro e rucola	15
Novarese	16
Finanziera ⁴	17
Tagliata di sottiletto di vitello con salsa alla senape	22
Filetto di trota alle nocciole IGP del Piemonte	16
Sfoglia di ceci con ricotta di Seiras e verdure grigliate	14
Carpione misto	16
Misto di verdure ai ferri	11

Contorni

Insalata mista, Patate al forno, Ratatouille, Cuori di bue con cipolla rossa, Zucchine trombetta trifolate	6
--	---

LOCALI STORICI D'ITALIA.

Coperto e pane ² 3 €



¹ = prodotto surgelato

² = il pane è fresco e, talvolta, da noi congelato e scongelato

³ = i semolini sono fatti in casa e poi da noi congelati, le rane sono acquistate surgelate

⁴ Filone, fegato, granella, animella e cervella, non essendo sempre reperibili, sono acquistate fresche e talvolta da noi congelate

Formaggi

Castelmagno  DOP	8
Raschera d'alpeggio DOP di Frabosa Soprana	7
Robiola di Roccaverano  DOP	8
Gorgonzola DOP di Novara (Dolcificato Costa)	7
Gran misto di formaggi Piemontesi	14
... con cugnà, miele, confettura di cipolle e salsa di pomodori verdi	

Menu Piemonte

40 € (coperto incluso)

Vitello tonnato

Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrosto

Piccolo misto formaggi

Panna cotta o Bonet o Crème Caramel

Menu Gran Torino

48 € (coperto incluso)

Antipasto misto Piemontese

Agnolotti o Tajarin

Brasato di vitello o Filetto di trota

Dolce fatto in casa a scelta

Menu Bimbo 12 €

Penne al pomodoro o Gnocchi alla panna

Milanesina o paillard di pollo con patate al forno

Vi invitiamo a segnalarci eventuali intolleranze o allergie alimentari.

Il personale vi fornirà l'apposito dossier.