

Antipasti

Antipasto misto Piemontese	16
Vitello tonnato	14
Acciughe al verde e rosse	12
Carne cruda con carciofi e grana	15
Crostatina con Robiola di Roccaverano  DOP e pere caramellate	12
Flan di funghi ¹ con fonduta di Raschera DOP	12
Peperone con bagna cauda	13
Prosciutto crudo di Parma	12

Primi

Agnolotti (fatti in casa) al sugo d'arrosto	15
Crochetti di patate (fatti in casa) con gorgonzola DOP di Novara	13
Risotto con carciofi e ragù di salsiccia	15
Tajarin (fatti in casa) al Castelmagno	15
Pappardelle (fatti in casa) al ragù di cinghiale ¹	15
Crema di legumi con crostini e olio alle erbe	12

 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)

Vi invitiamo a segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari.
Il personale vi fornirà l'apposito dossier.



Secondi

Gran fritto misto alla Piemontese (17 pezzi) ^{3,4} (solo su prenotazione)	26
Fritto misto alla Piemontese (12 pezzi) ^{3,4}	22
Bollito misto alla piemontese	24
Brasato di vitello	18
Schiacciatissima con pomodoro e rucola	15
Novarese	16
Finanziera ⁴	17
Tagliata di vitello alla Robespierre	17
Filetto di trota alle nocciole del Piemonte	16
Zuppa di cipolle	13
Misto di verdure ai ferri	10

Contorni

Insalata mista, Patate al forno, Ratatouille, Purea, Cipolline, Cardi al burro

LOCALI STORICI D'ITALIA

Coperto e pane² 3 €

¹ = prodotto surgelato

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

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

⁴ = il fegato, il filone, le rane, l'agnello e le creste di gallo, 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 ... con cugnà, miele, confettura di cipolle e salsa di pomodori verdi	14

Menu Piemonte

40 € (coperto incluso)

Vitello tonnato

Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrosto

Piccolo misto formaggi

Panna cotta o Bonet

Menu Gran Torino

45 € (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 Crochetti alla panna
Milanesina o paillard di pollo con patate al forno