

# 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 <sup>1</sup> con fonduta di Raschera DOP	13
Peperone con bagna cauda	12
Prosciutto crudo di Parma	12

# Primi

Agnolotti (fatti in casa) al sugo d'arrosto	15
Gnocchi 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 <sup>1</sup>	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](http://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 segnalarci eventuali intolleranze o allergie alimentari.  
Il personale vi fornirà l'apposito dossier.



# Secondi

Gran fritto misto alla Piemontese (17 pezzi) <sup>3 4</sup> (solo su prenotazione)	26
Fritto misto alla Piemontese (12 pezzi) <sup>3 4</sup>	22
Bollito misto alla piemontese	24
Brasato di vitello	18
Schiacciaticissima con pomodoro e rucola	15
Novarese	16
Finanziera <sup>4</sup>	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	6
---	---

LOCALI STORICI D'ITALIA.

Coperto e pane <sup>2</sup> 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 = 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	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

# 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 Gnocchi alla panna

Milanesina o paillard di pollo con patate al forno