

ANTIPASTI

Crespelle di Barbarià, funghi porcini e delicata di Parmigiano
€ 9,00

Uovo in crosta, Crudo Cuneo e bignè di pane fritto
€ 9,00

Battuta di Fassone piemontese, peperone ripieno di robiola
e crema delicata all'aglio di Caraglio
€ 10,00

Trancio di baccalà islandese, patate al timo e salsa di piselli
€ 11,00

Insalatina tiepida di seppie, polpo scottato, ceci e olive taggiasche
€ 11,00

PRIMI PIATTI

Raviolini del plin ai tre arrostiti, burro, salvia e granella di nocciole
€ 9,00

Spaghetti integrali "Az. Agr. Mancini", burrata,
pesto di pomodori secchi e crumble al prezzemolo
€ 10,00

Tagliolini al coltello, doppio ragout di salsiccia e finocchietto selvatico
€ 11,00

Riso Vialone Nano Veronese IGP, gamberi e zafferano della Valle Grana
€ 11,00

SECONDI PIATTI

Pesce spada cotto sotto-vuoto al vino bianco, olive taggiasche,
spinaci al pomodoro e pinoli
€ 15,00

Dentice pagro al forno, pistacchi, flan di cavolfiori e crema di peperoni
€ 16,00

Costolette di agnello in crosta al rosmarino, purè alla curcuma,
semolini dolci e cipolle rosse caramellate
€ 16,00

Tagliata di sottofiletto piemontese, salsa Orloff, patate e porri sabbiati
€ 17,00

Selezione di formaggi al carrello
€ 8,00 – 10,00 – 12,00

Per consumi inferiori a tre portate a persona,
può essere applicato un supplemento di € 3,00 per il coperto.

Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento di temperatura
per garantirne la salubrità e preservarne la qualità originale.
(ai sensi del Reg. CE n. 852/04)

Vi informano che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni.
Si prega pertanto di leggere gli ingredienti esposti o chiedere informazioni al personale di sala.