



I nostri piatti alla carta



Antipasti

- Acciughe al verde 8
- Vitello tonnato 9
- Battuta di trota salmonata con maionese al melograno 9
- Tondino di vitello al vin brulé e Castelmagno 9
- Sformato ai carciofi con fonduta 8

Primi

- Risotto con crema di topinambur, erba cipollina e salsa all'acciuga 9
- Agnolotti dello Zuavo al fondo bruno 10
- Gnocchi di spinaci al blu di mucca 9
- Tjarin lardo e rosmarino 9
- Vellutata di lenticchie 8

Secondi

- Petto d'anatra all'arancia 15
- Costine di maiale alla birra rossa 14
- Baccalà mantecato alla piemontese 15
- Filetto di spalla in crosta di pane 15
- Diaframma di vitello marinato con salsa tartara 14
- Castelmagno d'alpeggio 2016 LA MEIRO con pan brioche 10

Dolci

- Gianduiotto 6
- Torta limone e zenzero con crema al limoncello 6
- Cremoso alla nocciola con gelato al marsala 6
- Martin sec al vino rosso 6



I nostri menù

Menù zuavo

Servizio e coperto inclusi 30

Tondino di vitello al vin brulé

Gnocchi di spinaci con blu di mucca

Costine di maiale alla birra rossa

Torta limone e zenzero con crema al limoncello

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 34

Vitello tonnato

Sformato di carciofi con fonduta

Agnolotti dello zuavo al fondo bruno

Filetto di spalla in crosta di pane

Gianduiotto

I menù sono da intendersi PER PERSONA e non divisibili

Si informa la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento di temperatura per preservarne la qualità e i principi organolettici

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

Coperto e servizio 1