



Da giovedì 21 gennaio

0171602020

Il nostro Menù delivery e asporto

Menù dello Zuavo 28

Vitello tonnato

Tajarin al burro e salvia

Guancia di maiale brasata al vino rosso

Gianduiotto

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

Le informazioni su sostanze e allergeni verranno fornite, a richiesta, dal personale al momento della prenotazione

Per il delivery: servizio di consegna gratuito ma con minimo d'ordine di euro 30

Per l'asporto: non c'è minimo d'ordine

Antipasti

Acciughe al verde 8

Piatto storico piemontese: acciughe sotto sale e bagnetto verde. Servito con crostini e burro aromatizzato all'aglio e prezzemolo

Vitello tonnato 9

Girello rosaceo di vitello piemontese con una ricca salsa tonnata

Tondino di vitello al vin brulè e Castelmagno 9

Taglio della spalla del vitello marinato nel vin brulè, cotto rosato e condito con scaglie di Castelmagno

Sformato di zucca e fonduta 8

Sformato di zucca servito con fonduta al blu di mucca

Capunet con bagna caoda 8

Fagotto di verza ripieno di carne, verdure e riso servito con una leggera bagna caoda

Primi

Agnolotto fondo bruno 9

Agnolotto ripieno di carne di maiale, vitello e verza, mantecato con fondo bruno

Crespelle fonduta e tartufo 9

Crepes ripiene di fonduta e tartufo nero

Tajarin con burro alla salvia 8

Pasta fresca all'uovo servita con burro aromatizzato alla salvia

Secondi

Guancia di maiale brasata 14

Taglio di maiale brasato con vino rosso servito con contorno di stagione

Coscia di faraona alla cacciatora 14

Coscia di faraona cotta con funghi, verdure e vino

Dolci

Gianduiotto 5

Martin sec 5

Torta agrumi e mandorle 5