



Menù dello zuavo

Servizio e coperto inclusi 30

Insalata di coniglio marinato alle ciliegie

Gnocchi di ortiche, burro alle erbe e Raschera

Costine di maiale al fieno

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto 34

Vitello tonnato

Tartrà alle erbe con fonduta

Agnolotti di carne al fondo bruno

Filetto di spalla di vitello in panure di rubatà

Dolce a scelta

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 presente in sala

Coperto 1

La nostra carta

Antipasti

- Acciughe al verde 8
- Vitello tonnato 9
- Insalata di coniglio marinato alle ciliegie 9
- Tartrà alle erbe con fonduta 8
- Sardine fritte su caponata di verdure 9

Primi

- Risotto carnaroli di Bra con zucchine e menta 9
- Agnolotto al fondo bruno 10
- Tagliatelle di mais con salciccia, sugo d'arrosto e nocciole 9
- Gnocchi di ortiche con burro alle erbe e raschera 9
- Vellutata di piselli e seirass 8

Secondi

- Costine di maiale al fieno 14
- Quaglia ripiena con patè di fegatini 16
- Filetto di spalla di vitello in panure di rubatà 15
- Trancio di trota salmonata in crosta di patata dolce 15
- Diaframma di vitello alla griglia con maionese al bagnetto verde 15
- Castelmagno d'alpeggio la "MEIRO" 2018 con pan brioche 10

Dolci

- Gianduiotto 6
- Crema allo yogurt con frutti di bosco 6
- Torta morbida al cioccolato con crema pasticcera e ciliegie 6
- Fresco di fragole con sorbetto alla menta e cioccolato 6

