



Menù dello zuavo

Servizio e coperto inclusi 30

Tondino di vitello marinato con mousse di formaggio caprino

Gnocchetti con melanzane, champignon e crema al prezzemolo

Ossobuco di maiale alla birra

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 34

Vitello tonnato

Sformato di pomodoro cuore di bue, seirass e pesto

Agnolotti di carne al fondo bruno

Filetto di spalla di vitello grigliato al tartufo nero

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
- Tondino di vitello con mousse di formaggio caprino 9
- Sformato di pomodoro cuore di bue, seirass e pesto 8
- Filetto di trota in carpione con verdure 9

Primi

- Risotto carnaroli di Bra ai fiori di zucca, zucchine e zafferano 9
- Agnolotti di carne al fondo bruno 10
- Tagliatelle di nocciole al Castelmagno 9
- Gnocchetti con melanzane, champignon e crema al prezzemolo 9
- Vellutata di sedano con scaglie di pecorino 8

Secondi

- Filetto di spalla di vitello grigliato con tartufo nero 15
- Petto di anatra in doppia cottura ai ramasin 16
- Ossobuco di maiale alla birra 14
- Baccalà mantecate accompagnato da peperoni e crema all'acciuga 15
- Trippa di vitello alla piastra, su mirepoix estiva 14
- Castelmagno d'alpeggio la "MEIRO" 2019 con pan brioche 10

Dolci

- Gianduiotto 6
- Torta ai ramasin 6
- Cremoso al nocciolato bianco e sorbetto ai lamponi 6
- Semifreddo al cioccolato e rhum con coulis alle more 6