



Menù dello zuavo

Servizio e coperto inclusi 30

Lingua di vitello con maionese al bagnetto verde e scaglie di pecorino al fieno

Ravioles della Val Varaita

Guancia di maiale brasata alle mele

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 34

Vitello tonnato

Sformato di caprino con cipolla caramellata e fonduta

Agnolotti di carne al fondo bruno

Coscia di vitello (codone) grigliata con salsa al castelmagno

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
- Lingua di vitello con maionese al bagnetto verde e scaglie di pecorino al fieno 9
- Baccalà su crema di ceci e brunoise di verdure 9
- Sformato di caprino con cipolla caramellata e fonduta 8

Primi

- Risotto carnaroli di Bra mantecato con barbabietola e blu di mucca 9
- Agnolotti di carne al fondo bruno 10
- Ravioles della Val Varaita 9
- Tajarin di spinaci di montagna al ragù di coniglio 9
- Zuppa di cannellini 8

Secondi

- Costolette di agnello al marsala 16
- Guancia di maiale brasata alle mele 15
- Fegato di vitello grigliato ai fichi 14
- Coscia di vitello (codone) con salsa al castelmagno 15
- Filetto di trota salmonata in panure di erbe 14
- Castelmagno d'alpeggio la "MEIRO" 2019 con pan brioche 10

Dolci

- Gianduiotto 6
- Torta ai persi pien 6
- Mela ripiena con crema catalana gratinata 6
- Mousse al cioccolato con gelato ai fichi 6