



Menù dello zuavo

Servizio e coperto inclusi 33

Lumache alla parigina (6 pezzi)

Cruset alle lumache piccanti

Lumache alla bordolese con crostone di polenta

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Sformato di carciofi con fonduta

Cuiette della Valle Grana

Guancia di maiale alle mele

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 2

La nostra carta

Antipasti

- Acciughe al verde 8
- Vitello tonnato 10
- Sformato di carciofi con fonduta 9
- Sfoglia di cardi con bagna caoda 9
- Lumache alla parigina (6 o 12 pezzi) 6 / 12

Primi

- Risotto carnaroli di Bra al fondo bruno 10
- Agnolotti di carne al sugo d'arrosto 10
- Cuiette della Valle Grana 9
- Cruset alle lumache piccanti 11
- Vellutata di zucca e blu di mucca 9

Secondi

- Bollito misto con bagnetti (7 pezzi) 17
- Guancia di maiale alle mele 15
- Petto d'anatra all'arancia in doppia cottura 16
- Costolette d'agnello in crosta di erbe 16
- Lumache alla bordolese con crostone di polenta 15
- Castelmagno d'alpeggio la "MEIRO" 2019 con pan brioche 10

Dolci

- Gianduiotto 6
- Torta arancia e mandorle con crema al cointreau 6
- Bunet amaretti e cioccolato 6
- Semifreddo ai marroni con nocciolato bianco 6