



Menù dello zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Girello di spalla di vitello marinato con musse di caprino

Gnocchi alle erbe spontanee di montagna con blu di mucca

Guancia di maiale brasata ed aromatizzata al ginepro selvatico

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Sformato di peperoni con salsa verde e croccante all'acciuga

Agnolotti" ris e coi" con burro alla salvia

Tagliata di ragnà di vitello marinata e grigliata

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 peperoni con salsa verde e croccante all'acciuga 9
- Girello di spalla di vitello con mousse di caprino 10
- Battuta di trota salmonata con maionese al mais 9

Primi

- Risotto carnaroli di Bra al fondo bruno vegetale 10
- Agnolotti ris e coi con burro alla salvia 10
- Gnocchi alle erbe spontanee di montagna con blu di mucca 9
- Maltagliati con farina di pignulet con salciccia, sugo d'arrosto e nocciole 11
- Zuppa di cipolle 9

Secondi

- Tagliata di "ragna" di vitello marinata e grigliata 16
- Coscia d'anatra confit con salsa al marsala 16
- Guancia di maiale brasata ed aromatizzata al ginepro selvatico 16
- "Rotolo" di salmerino su carpaccio di barbabietole rosse 15
- Castelmagno d'alpeggio la "MEIRO" 2019 con pan brioche 12

Dolci

- Gianduiotto 6
- Parfait all' arancia e cioccolato croccante 6
- Cremoso alla nocciola con gelato allo zabaione 6
- Frittelle di mele con crema al Calvados 6