



Menù dello zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

“Tonno di coniglio “alle erbe spontanee

Cuiette della valle Grana

Bavette di vitello grigliata alla maitre d'hotel

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Sformato di luvertin con fonduta al nostrale d'Elva

Plin di carne al fondo bruno

Coscia disossata di coniglio al timo

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 9
Vitello tonnato 10
Parfait di fegatini con cipolla caramellata 9
“Tonno di coniglio” alle erbe spontanee 10
Sformato di luvertin con fonduta di nostrale d’Elva 9
Sardine fritte con maionese alla caponata 11

Primi

Risotto carnaroli di Bra all’aglio orsino e seirass 10
Plin di carne al fondo bruno 11
Cuiette della valle Grana 9
Tagliatelle di nocciole con Castelmagno 11
Vellutata di piselli con bacon croccante 9

Secondi

Bavette di vitello grigliata alla maitre d’hotel 16
Quaglia ripiena di paté in doppia cottura 16
Coscia disossata di coniglio al timo 15
Baccalà mantecato su crema di ortiche 16
Castelmagno d’alpeggio la “MEIRO” 2019 con pan brioche 12

Dolci

Gianduiotto 6
Torta alle pere con sorbetto al cioccolato fondente 6
Semifreddo al mascarpone, savoiardi croccanti e caffè espresso 6
Crème brûlée alla cannella e “mela cotta” 6