



Menù dello zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Carpaccio di vitello con salsa al Castelmagno

Gnocchetti con emulsione di pomodoro e crescenza di capra

Costine di maiale al fieno maggengo

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Melanzana ripiena con pomodoro e pesto su fonduta ai tre latti

Agnolotti di carne al fondo bruno

Porchetta di coniglio con pomodoro ed olive taggiasche

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
Tartrà con tartufo nero estivo e mousse vaccina 11
Carpaccio di vitello con salsa al castelmagno 10
Filetto di trota iridea in carpione 9

Primi

Risotto carnaroli di Bra con zucchine e menta piperita 10
Agnolotti di carne al fondo bruno 10
Gnocchetti con emulsione di pomodoro e crescita di capra 9
Tagliatelle di spinaci di montagna alla “carbonara di fiume” 11
Vellutata di ortiche con crostone all’aglio 9

Secondi

Porchetta di coniglio con pomodoro ed olive taggiasche 16
Costine di maiale al fieno maggengo 15
Codone di vitello grigliato con sale alle erbe 16
Filetto di sgombero su ratatulle 16
Castelmagno d'alpeggio la "MEIRO" 2019 con pan brioche 12

Dolci

Gianduiotto 6
Torta morbida al cioccolato con sorbetto alle ciliegie 6
Crema allo yogurt con frutti di bosco 6
Tiramisù alla nocciola 6