



Menù dello zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Paté de campagne con salsa al bagnet ross

Tajarin melanzane e peperoni con crema all'aglio orsino

Filetto di maiale lardo e ramasin

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Sformato di pomodoro cuore di bue, mousse di seiras e pesto di basilico

Agnolotti di carne al fondo bruno

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 9

Vitello tonnato 10

Sformato di pomodoro cuore di bue, mousse di seiras e pesto di basilico 9

Battuta di trota salmonata con salsa al mais 11

Patè de campagne con salsa al bagnet ross 9

Primi

Risotto carnaroli di Bra con blu di mucca e coulis di ribes 11

Agnolotti di carne al fondo bruno 11

Coulette della Valle Grana al tartufo nero estivo 12

Tajarin con melanzane, peperoni e crema all'aglio orsino 10

Zuppa tiepida al pomodoro 9

Secondi

Tagliata di ragnà di vitello marinata e grigliata 16

Petto di anatra ai frutti di bosco in doppia cottura 17

Filetto di maiale con lardo e ramasin 16

Trancio di trota salmerino in crosta di patate 17

Castelmagno d'alpeggio la "MEIRO" 2019 con pan brioche 12

Dolci

Gianduiotto 6

Torta pesche e crema 6

Mousse di nocciolato bianco con sorbetto ai lamponi 6

Semifreddo all'amaretto con coulis di albicocche e gelato al cioccolato 6