



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Galantina di faraona alle castagne

Fischirol con castagne porri e grattata di formaggio “Narbona”

Filetto di maiale in crosta di castagne

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Subric di patate tuma ed aioli

Agnolotti di carne con burro salato ed aromatizzato alla salvia

Porchetta di coniglio

Dolce a scelta

Antipasti

Acciughe al verde	9
Vitello tonnato	10
Galantina di faraona alle castagne	11
Subric di patate, tuma ed aioli	10
Baccalà mantecato alla piemontese con peperoni	11
Sformato ai porri e lumache al verde	12

Primi

Risotto carnaroli di Bra mantecato al fondo bruno	12
Agnolotti di carne con burro salato aromatizzato alla salvia	11
Fischirol con castagne, porri e grattata di formaggio "Narbona"	10
Pappardelle di mais al ragù di coda di vitello	10
Velutata di cavolo rosso con crostone all'aglio	9

Secondi

Filetto di maiale in crosta di castagne	16
Tagliata di vitello con salsa bordolese	17
Porchetta di coniglio	17
Coscia di pollo alla cacciatora	16
Castelmagno d'alpeggio la "MEIRO" 2019 con pan brioche	12
Selezione di formaggi con marmellate e pan brioche	piccolo (7 pezzi) 12
	grande (12 pezzi) 18

Dolci

Gianduiotto	6
Panna cotta brulée con sorbetto ai martin sec al vino rosso	7
Bavarese ai marroni con gelato alla crema e rhum	7
Sorbetto del giorno	5
Torta di nocciole e gianduia con mousse al marsala	7