



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Finanziera con crostone aromatizzato all'aglio

Cruset alla bagna grisa

Collo di maiale cotto a bassa temperatura e piastrato

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Capunet e bagna caöda

Agnolotti di carne al fondo bruno

Filetto di spalla di vitello in crosta di mais e rubatà

Dolce a scelta

Antipasti

Acciughe al verde	9
Vitello tonnato	10
Capunet con bagna caöda	11
Filetto di trota con crema di ceci, panissa e trota affumicata	11
Finanziera con crostone aromatizzato all'aglio	11
Sformato al tartufo nero con fonduta	12

Primi

Risotto carnaroli di Bra mantecato con barbabietola e acciughe	12
Agnolotti di carne al fondo bruno	11
Cruset alla bagna grisa	10
Tagliatelle di nocciole al Castelmagno	11
Ùla al forno	10

Secondi

Filetto di spalla di vitello in crosta di mais e rubatà	16
Cosciotto di agnello disossato cotto a bassa temperatura	17
Collo di maiale cotto a bassa temperatura e piastrato	16
Bollito misto (sette pezzi) con bagnetti	18
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
Soffice di carota e mandorla con gelato al mou salato	7
Pera madernassa al vino rosso su crema pasticceria speziata	7
Cialde e mousse di cioccolato con gelato al fiordilatte e arance	7
Sorbetto / gelato del giorno	5