



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 35

Lumache helix aspersa maxima alla parigina

Tjarin con topinambur, lumache e pesto di prezzemolo

Lumache alla bordolese

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Sformato di barbabietole con bagna caöda

Agnolotti di carne al fondo bruno

Costine di maiale aromatizzate al miele di castagno

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

Antipasti

Acciughe al verde	9
Vitello tonnato	10
Sformato di barbabietole con bagna caöda	11
Filetto di trota sgombro in crosta con seirass e crema di peperoni	12
Torta “mato” con fonduta	11
Lumache helix aspersa maxima alla parigina	sei lumache 6
	dodici lumache 12

Primi

Risotto carnaroli di Bra mantecato con fonduta e sugo d’arrosto	12
Agnolotti di carne al fondo bruno	11
Cuiette della valle Grana	10
Tjarin con lumache, topiambur e pesto al prezzemolo	12
Zuppa di cipolle con crostone al formaggio	10

Secondi

Costine di maiale aromatizzate al miele di castagno	16
Guancia di vitello brasata al vino rosso speziato	17
Quaglia disossata e ripiena di patè di fegato in doppia cottura	16
Bollito misto (sette pezzi) con bagnetti	18
Lumache helix aspersa maxima alla bordolese	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
Pera madenassa allo zafferano con bavarese allo yogurt	7
Panna cotta al caffè con gelato al rhum e tabacco	7
Torta di arance e mandorle con sorbetto	7