

Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Carpaccio di anatra, emulsione di aglio nero , erbette primaverili e frutta secca

Tajarin di segale con ragù di coniglio ed olive essiccate

Stinco di maiale disossato, speziato in doppia cottura

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Uovo morbido con punte di asparagi e fonduta

Agnolotti di carne al fondo bruno

Agnolotti di carne al fondo bruno

Tagliata di “ragnà” di vitello marinata e grigliata

Dolce a scelta

**Antipasti**

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 10

Uovo morbido con punte di asparagi e fonduta 10

Trota salmononata marinata al ginepro servita con agretti e maionese al peperone 10

Carpaccio di anatra con emulsione di aglio nero, erbette primaverili e frutta secca 11

**Primi**

Risotto carnaroli di Bra mantecato ai luvertin e crema di seirass 12

Agnolotti di carne al fondo bruno 11

Gnocchetti di patate con crema di piselli, menta e bottarga 11

Tajarin di segale con ragù di coniglio ed olive essiccate 12

Crema di cipolle rosse con crostone al formaggio 10

**Secondi**

Stinco di maiale disossato, speziato in doppia cottura 16

Agnello in umido con costolette grigliate 17

Tagliata di “ragnà” di vitello marinata e grigliata 16

Baccalà mantecato e carciofi al forno 17

Selezione Castelmagno d’ alpeggio la “MEIRO” con pan brioche 12

Selezione di formaggi con marmellate e pan brioche piccolo (7 pezzi) 12

 grande (12 pezzi) 18

**Dolci**

Gianduiotto 6

Semifreddo al mascarpone, cioccolato, caffe e savoiardi 7

Zabaione con piccola pasticceria 7

Sfoglia di mele caramellate con gelato alle vaniglia 7

Selezione di Castelmagno d’alpeggio la “Meiro” 2019

con pan brioche 12

Selezione di formaggi