



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Lingua di vitello brasata, carciofi fritti e caprino

Gnocchetti di patate con baccalà e crema ai porri

Filetto di maiale in crosta con peperoni agrodolci

Cremoso agli arachidi, gelato al cioccolato bianco e mou salato

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Cipolla ripiena e fonduta

Agnolotti al fondo bruno

Stracotto di vitello con salsa al vin brulé

Gianduiotto

Antipasti

<i>Acciughe al verde</i>	9
<i>Vitello tonnato</i>	10
Topinambur in oliocottura, crema all'aglio ed acciughe	11
Cipolla ripiena e fonduta	11
Lingua di vitello brasata, carciofi fritti e caprino	12

Primi

Risotto carnaroli di bra al castelmagno e fondo bruno vegetale al genepy	12
<i>Agnolotti di carne al fondo bruno</i>	12
Plin di cappone in brodo di cipolle	11
Gnocchetti di patate con baccalà e crema ai porri	12
Vellutata di zucca, anice stellato e cavolo nero croccante	10

Secondi

Filetto di maiale in crosta con peperoni in agrodolce	17
Stracotto di vitello con salsa al vin brulé	17
Quaglia aromatizzata al marsala, marmellata di cipolle e pan brioche	18
Cosciotto d'agnello al forno, costoletta grigliata	18
Selezione di Castelmagno d' alpeggio la "MEIRO" con pan brioche	12
Selezione di formaggi con marmellate e pan brioche	piccolo (7 pezzi) 14
	grande (12 pezzi) 20

Dolci

Gianduiotto	6
Sorbetto/ gelato del giorno	5
Mela caramellata, gelato fior di capra e biscotto speziato	7
Semifreddo al mascarpone, crema al caffè e cioccolato	7
Cremoso agli arachidi, gelato al cioccolato bianco, mou salato	7