



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Porro alla griglia, crema di zucca e fondo bruno vegetale al caffè

Tajarin Castelmagno e pepe

Guancia di maiale brasata con miele e senape

Bunet, amaretti e mousse al cioccolato

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello Tonnato

Uovo morbido, radicchio brasato, prosciutto crudo e fonduta

Agnolotti di carne al fondo bruno

Finto arrosto di stinco di vitello

Gianduiotto

Antipasti

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 10

Coniglio marinato, carciofi e pecorino 11

Porro alla griglia, crema di zucca e fondo bruno vegetale al caffè 11

Uovo morbido, radicchio brasato, prosciutto crudo e fonduta 12

Primi

Risotto carnaroli di bra, animelle di vitello e scalogio alla brace 12

Agnolotti di carne al fondo bruno 12

Plin “ris e coi” con burro alla salvia 11

Tajarin Castelmagno e Pepe 12

Zuppa di cipolle con crostini al formaggio 10

Secondi

Guancia di maiale brasata con miele e senape 17

Coscia di anatra confit, piastrata 18

Trippa di vitello grigliata su fagioli leggermente piccanti 17

Finto arrosto di stinco di vitello 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

Cremoso al nocciolato bianco, sorbetto ai kiwi 7

Bunet, amaretti e mousse al cioccolato 7

Arancia, mandorle e ricotta 7