Il nostro Menù

Menù dello Zuavo 30

Servizio e coperto inclusi

Girello di spalla con castagne e ricotta

Gnocchi di castagne con porri e raschera

Filetto di maiale alle castagne

Torta di castagne con gelato al rhum

Menù degustazione 34

Servizio e coperto inclusi

Vitello tonnato

Sformato di zucca con fonduta ai tre latti

Plin di carne al sugo d'arrosto

Brasato di vitello al vino rosso

Gianduiotto

I menù sono da intendersi PER PERSONA e non divisibili

Si informa la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento di temperatura per preservarne la qualità e i principi organolettici

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

Servizio e coperto : euro 1

Antipasti

Acciughe al verde 8

Piatto storico piemontese, acciughe sotto sale e bagnetto verde. Servito con crostini e burro aromatizzato all'aglio e prezzemolo

Vitello tonnato 9

Girello rosaceo di vitello piemontese con una ricca salsa tonnata

Girello di spalla con castagne e ricotta 9

Taglio di vitello marinato in sale e zucchero, accompagnato da una mousse di castagne e ricotta

Sformato di zucca con fonduta ai tre latti 8

Sformato di zucca servito con una delicata fonduta di formaggi vaccino, ovino e caprino

Sarde fritte con peperonata 9

Sarde sfilettate, in panure aromatizzata alle erbe, fritte e servite con peperonata e maionese alla caponata

Primi

Risotto fonduta e fondo bruno 10

Risotto carnaroli di Bra mantecato con fonduta e fondo bruno

Plin di carne al sugo d'arrosto 10

Classico agnolotto "pizzicato" piemontese, ripieno di carne e verdure, saltato con sugo d'arrosto

Gnocchi di castagne, porri e raschera 9

Gnocchi di patate e castagne saltati con delicata salsa ai porri e arricchiti da una spolverata di raschera

Tagliatelle di barbabietole con broccoli e acciuga 8

Pasta fresca all'uovo con aggiunta di "purè" di barbabietola saltata con broccoli e impiattata con salsa all'acciuga

Ula al forno 9

La famosa minestra piemontese, cotta un'intera notte in forno nelle apposite "ule". Preparazione a base di fagioli, porri, patate, carote e costine di maiale

Secondi

Brasato di vitello al vino rosso 15

Taglio di vitello lasciato in infusione in vino rosso e spezie, poi cotto lentamente in forno e infine servito con semolino dolce

Filetto di maiale alle castagne 14

Taglio pregiato del maiale, impanato in fiocchi di castagne e servito su crema di zucca

Lingua di vitello alla piastra 14

Taglio di vitello lessato, piastrato e servito accompagnato dalla marmellata di cipolle

Petto d'anatra all'arancia 15

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, poi rosolato sulla piastra e infine aromatizzato all'arancia

Baccalà e tupinambur 15

Trancio di baccalà cotto a bassa temperatura, servito su una crema di tupinambur ed erba cipollina

Castelmagno "La Meiro" 10

Castelmagno d'alpeggio 2016 servito con miele di montagna e pan brioche

Dolci

Gianduiotto 6

Cremoso al gianduia con croccante crumble di meliga

Torta di castagne e gelato al rhum 6

Torta morbida a base di castagne cuneesi, servita con gelato al cioccolato e rhum

Mela ripiena gratinata 6

Mela golden ripiena di crema pasticcera cotta in forno e poi caramellata

Profiteroles nocciola e panna 6

Piccole "bignole" ripiene di crema alla nocciola e panna, servite con cioccolato caldo