La nostra carta – dal 12 gennaio

Antipasti

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 10

Sformato di cavolo viola con crema all’aglio orsino e pane croccante 11

Sfoglia di cardi con burro nocciola 10

Sarde fritte su carpaccio di barbabietole ed aiolì 11

Primi

Risotto carnaroli di Bra mantecato con raschera e cipolle caramellate 12

Agnolotti di carne al fondo bruno 11

Gnocchetti di zucca con crema all’aglio nero e porri 11

Tajarin di mais al ragù di cinghiale 12

La minestra di verdure 10

Secondi

Stracotto di vitello aromatizzato al caffè 16

Filetto di maiale con lardo e salvia 16

Trippa di vitello piastrata su lenticchie 16

Trancio di baccalà su crema di topinambur 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

Tarte tatin con gelato fiordilatte alla cannella 7

Soffice alla nocciola, gelato alla nocciola, croccante alla nocciola e cremoso alla nocciola 7

Sorbetto/gelato del giorno 5

Bavarese ai marroni con gelato al rhum 7

Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Sfoglia di cardi con burro nocciola

Tajarin di mais al ragù di cinghiale

Stracotto di vitello aromatizzato al caffé

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Sformato di cavolo viola con crema all’aglio orsino e pane croccante

Agnolotti di carne al fondo bruno

Filetto di maiale lardo e salvia

Dolce a scelta

Coperto 2