


Antipasti

- Il quinto quarto di vitello piemontese
(il rognone, la lingua, il fegato, salsa al rafano, verde e cipolle rosse caramellate) € 14,00
- Il salmerino di fonte (*) leggermente affumicato, crema di broccoli, limone € 18,00
-  Il tortino scomposto di carciofo spinoso di Menfi, uova bio, spuma di Plaisentif € 14,00
- La seppia (*) e la bagna caöda € 18,00
- La cipolla ripiena alla Piemontese, fonduta di toma di Bobbio, amaretti € 13,00

Primi Piatti

- Gli spaghetti di Gragnano mantecati alla riduzione di crostacei, gamberi e scampi crudi (*), su crema di carciofi, polvere di capperi, scorza di limoni € 18,00
- I ravioli verdi (*) ripieni di Plaisentif e tartufo nero € 16,00
- Gli gnocchi di patate e castagne(*), ragù di cervo € 15,00
- Il risotto Carnaroli mantecato con latte di mandorla, lumache, aria di aglio € 15,00
- I bottoni di pasta di patate ripieni di baccalà (*), crema di bagna caöda € 16,00

Secondi Piatti

- Il controfiletto di cervo in crosta di noci, riduzione al ramè € 20,00
- Il brasato di bue piemontese al nebbiolo, crostone di mais pignulet € 18,00
- La pescatrice (*) in foglia di cavolo € 23,00
- Il cappone di bionda Piemontese farcito di castagne, verza, topinambur e tartufo € 18,00
- Il piccolo fritto piemontese € 19,00
- La selezione di formaggi delle nostre valli al carrello:
Piccola degustazione (6 pz.) € 10,00
Grande degustazione (10 pz) € 14,00

Nei nostri piatti sono presenti i seguenti allergeni:

latticini e derivati, cereali con glutine, uova, pesce, crostacei, molluschi, senape, anidride solforosa e solfiti, semi di sesamo, sedano, prezzemolo, aglio,

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche, inoltre è a disposizione elenco allergeni dei singoli piatti.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu.