

MENÙ AUTUNNO

ANTIPASTI

IL "NOSTRO" VITELLO TONNATO - € 16

VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON SALSA TONNATA E OLIO AI CAPPERI

RASCHERA D'ALPEGGIO IN PASTELLA - € 14

DI GRANO SARACENO, CAVOLO CAPPUCCIO, MELA VERDE,
MIELE D'ACACIA CALDO E PINO MUGO

FUNGHI, CASTAGNE E LARDO D'ARNAD - € 17

AL PROFUMO DI TIMO

SEMPLICEMENTE FASSONE - € 14

VITELLO DI RAZZA PIEMONTESE BATTUTO AL COLTELLO

CRUDO DI MARE - € 22

CRUDO DI PESCE FROLLATO
SECONDO LA PROPOSTA DEL GIORNO

Minimo d'ordine due portate (dolce escluso).

MENÙ AUTUNNO

PRIMI

TORTELLI DEL CASTELLO & TARTUFO NERO - € 18

TORTELLI RIPIENI DI PURO PARMIGIANO REGGIANO
DOP 24 MESI AL BURRO E TARTUFO NERO

IL PLIN PIZZICATO A MANO - € 16

TSERVITI COME DA TRADIZIONE CON SUGO D'ARROSTO

LINGUINE ALLA BOTTARGA - € 18

LINGUINE DI GRAGNANO "AFELTRA", CON BOTTARGA
DI MUGGINE LEGGERMENTE PICCANTE

RAVIOLI DI ZUCCA, AMARETTI E FOIE GRAS - € 18

CON SFERZATA DI BURRO NOCCIOLA

TAJARIN E RAGU' BIANCO - € 16

TAJARIN CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO E "GREMOLADA"

MENÙ AUTUNNO

SECONDI

STRACOTTO DI VITELLO - € 20

ARROSTO DELLA VENA COTTO PER 12 ORE
E SERVITO COL SUO FONDO

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI - € 24

CON LIMONI IN SALAMOIA E MENTA

PETTO DI ANATRA - € 22

PETTO DI ANATRA, CAVOLFIORRE BRUCIATO,
INSALATINA DI ERBE E CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE

ROMBO, CECI NERI E HONG YOU - € 26

FILETTO DI ROMBO, HUMMUS DI CECI NERI E OLIO
ROSSO ORIENTALE DI PEPERONE CRUSCO

SELEZIONE DI SALUMI PIEMONTESI - € 15

SALAME COTTO, COPPA, PANCETTA STECCATA
E SALAME DI SUINO

MENÙ AUTUNNO

FORMAGGI

SELEZIONE DI 4 FORMAGGI PIEMONTESI - € 13

BLU DI PECORA A LATTE OVINO
RASCHERA DOP A LATTE VACCINO
BRA NEL FIENO A LATTE VACCINO AFFINATO NEL FIENO
CRU DI PECORA NERA A LATTE OVINO, PASTA DURA

Le materie prime alimentari di questo menù sono
sempre acquistate fresche e lavorate nelle nostre cucine
nel rispetto delle norme HACCP.

Talvolta alcune possono essere abbattute a -18°C per
preservarne integra la sanità e le caratteristiche
organolettiche originali.

Vi preghiamo di richiedere e consultare il registro
ingredienti dove reperire anche le informazioni inerenti
la presenza di allergeni

Coperto e servizio - € 2