



IL MENU

Gli Antipasti

<i>Vitello Tonnato</i> 3-4-10	€ 12,00
<i>Acciughe del cantabrico in salsa verde e salsa rossa</i> 1-3-4-7-9-12	€ 12,00
<i>Cruda di fassone battuta al coltello</i>	€ 12,00
<i>Insalata russa</i> 3-10	€ 10,00
<i>Tonno di coniglio grigio di Carmagnola</i>  9	€ 12,00
<i>Budino di peperoni con salsa di acciughe</i> 4	€ 10,00

I Primi

<i>Tajarin ai 36 tuorli d'uovo con pomodoro fresco e ricotta di bufala</i> 1-3-7	€ 13,00
<i>Tajarin alla spirulina con gamberi e zucchinette in fiore</i> 1-2-3-12	€ 13,00
<i>Tagliatelle con salsiccia di Bra</i> 1-3-7-9-12	€ 13,00
<i>Agnolotti gobbi torinesi</i> 1-3-7-9-12	€ 14,00
<i>Plin*di treccia di bufala e pomodori secchi con datterini confit e crema di basilico</i> 1-3-7	€ 14,00
<i>Ravioli vegani ripieni di fagioli cannellini e borragine</i> 1	€ 12,00

I Secondi

<i>Tagliata di fassona (250 – 300 gr circa)</i>	€ 21,00
<i>Cosciotto di agnello al miele e menta</i> 9-12	€ 18,00
<i>Scamone in crosta di rubatà</i> 1-3-4-9-10-12	€ 18,00
<i>Filetto di maiale con albicocche e senape</i> 9-10-12	€ 16,00
<i>Il nostro carpione: la cotoletta, le zucchine, l'uovo in camicia</i> 1-3- 9-12	€ 18,00
<i>Tagliere di formaggi</i>	€ 16,00

I Dolci

<i>Pesche ripiene alla piemontese</i> 1-3-8	€ 6,00
<i>Crostatina di frolla sablé con crema chantilly e frutti di bosco</i> 1-3-7	€ 6,00
<i>Gelato al cioccolato</i> 3-7	€ 6,00
<i>Mousse vegana al cacao con confettura all'albicocca</i>	€ 6,00

Il pane viene quotidianamente prodotto da noi, solo in caso di eccedenza e di necessità congelato.

* i prodotti con l'asterisco sono congelati o abbattuti all'origine da noi.

In questo esercizio i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposte al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg CE 853/2004

I numeri a fianco delle nostre proposte sono relative all'elenco degli allergeni secondo il reg UE 1169/2011 vi chiediamo di avvisare il personale di sala per ogni allergia o intolleranza, grazie