

## ANTIPASTI

Il nostro Vitello Tonnato 3-4-10	€ 15,00
Carne cruda di razza piemontese 🍷 battuta al coltello Azienda La Granda con maionese di nocciole IGP 3-8-10-12	€ 14,00
Acciughe del Cantabrico in salsa verde e rossa con burro di montagna e pan brioche 1-3-4-7-9-12	€ 14,00
Insalata di trippa millefoglie con datterini, pinoli, sedano e olive taggiasche 9-8	€ 15,00
La melanzana, il basilico, il pomodoro e la burratina 7-8	€ 14,00
Fiori di zuccina in tempura ripieni di castelmagno e gamberi* 2-7-1	€ 15,00
Sformatino di tenerume con maionese di datterino giallo 3-7	€ 13,00
Uovo cremoso con crema di fave, ricotta e polvere di pomodoro 3-7	€ 15,00

## LA PASTA

Tagliatelle con zucchinette in fiore, piselli, cipollotto dolce e Parmigiano Reggiano di vacche rosse 24 mesi 1-3-7	€ 16,00
Tagliatelle con ragù di salsiccia di Bra 1-3-7-9-12	€ 16,00
Tajarin 36 tuorli d'uovo alla monferrina di asparagi di Santena e guanciale di maiale nero piemontese 1-3-7	€ 16,00
Tajarin 36 tuorli d'uovo con burro, acciughe, maggiorana e pane al limone 1-3-4-7	€ 16,00
Tagliatelle di farro con ragù di merluzzo*, capperi, olive taggiasche e finocchietto selvatico 1-3-4-12	€ 16,00
Anolini* ripieni di treccione di bufala di "Casa Madaio", ciliegino secco e basilico con datterino confit 1-3-7-8	€ 16,00
Plin* ripieni di carne al sugo di arrosto 1-3-7-12-9	€ 16,00
Plin* gluten free ripieni di treccione di bufala, ciliegino secco e basilico con datterini confit 3-7-8	€ 16,00
Ravioles* della Val Varaita 🍷 alle ortiche con burro noisette, salvia, castelmagno e nocciole 1-3-7-8	€ 16,00
Ravioli vegani* ripieni di zucchine e sedano rapa con pesto di basilico 1-8	€ 13,00

## SECONDI

Tagliata bovino razza piemontese 🍷 alla piastra	€ 23,00
Ribs di maiale nero piemontese con salsa al pepe 1-6-9-12	€ 23,00
Polpo* alla griglia con caponata di melanzane 14-9-12	€ 23,00
Il nostro carpione: zucchine, milanese di vitello, uovo e anguilla 9-12-4-3-1	€ 22,00
Salmerino in crosta di riso venere con crema di scarola 4-12	€ 23,00
Cosciotto di agnello con menta e miele 1-6-9-12	€ 23,00
Tagliere di formaggi di alpeggio 7	€ 20,00

## DOLCI

Crème brûlée ai mirtilli 3-7	€ 7,00
Mousse di cioccolato all'acqua con insalata di ciliegie	€ 7,00
Bonet 1-3-7-8	€ 7,00
Torta al limone e nocciole con salsa al lime 1-7-8-3	€ 7,00
Cremino alla mandorla salata con composta di albicocche 7-8	€ 7,00
Sorbetto alla fragola	€ 7,00
Sfogliatina con frutti di bosco e crema chantilly 3-7-1	€ 7,00

Coperto € 2,00 pp

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

- **Allergeni:** I numeri a fianco delle nostre proposte sono relativi all'elenco degli allergeni secondo il reg UE 1169/2011 che potete consultare nel nostro menu

- **Farine:** Le farine utilizzate possono contenere tracce di senape e soia