

LA NOSTRA IDEA DI TAVOLA NASCE DAL
PIACERE DI ACCOGLIERE:
UN TEMPO E UNO SPAZIO DA VIVERE CON
LIBERTÀ, TRA ASSAGGI, CONDIVISIONE E
IL GUSTO DI STARE BENE INSIEME.

MEZZA PORZIONE



PORZIONE INTERA



MENU DEGUSTAZIONE

C'ERA UNA VOLTA IN PIEMONTE

Vitello tonnato, carne cruda di Fassona e insalata russa

AGNOLOTTI DELLA TRADIZIONE

Al sugo d'arrosto

GUANCIA BRASATA

Guancia di manzo brasata con purè di patate

BUNET

Dolce al cucchiaino della tradizione con cacao, amaretti e caramello

€50

ANTIPASTI



VITELLO TONNATO

Girello di Bovino adulto al punto rosa, salsa tonnata e fiore di capperi

€9

€15

INSALATA RUSSA

Verdure scelte, tonno fresco pinna gialla marinato legate da una leggera maionese e porri fritti

€8

€14

TARTARE

Carne cruda di Fassona, olio extravergine e insalatina di stagione

€9

€15

FLAN DI ZUCCA

zucca delica, fonduta di Raschera e zucca in pastella

€14

GAMBERI E UVA

Gamberi * spadellati, uva arrostita e cavolo cappuccio marinato al miele di acacia e aceto

€17

PRIMI



GNOCCHI DI CASTAGNE

Gnocchi caserecci di castagne con castelmagno e nocciole

€9

€16

AGNOLOTTI DELLA TRADIZIONE

Al sugo d'arrosto

Al burro di malga e salvia selvatica

€9

€16

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SALSICCIA DI VITELLO

Tagliatelle 40 tuorli con ragù bianco di salsiccia di vitello piemontese, finocchietto e limone

€9

€16

FUSILLONI CON RAGÙ DI POLPO

Ragù di polpo, bisque di crostacei e olive taggiasche

€10

€18

SECONDI



GUANCIA BRASATA

Guancia di Fassona piemontese brasata con purè di patate

€11

€20

BROCCOLO

Broccolo arrostito e glassato all'acero e senape antica su crema di zucca mantovana e pinoli tostati

€17

MERLUZZO

Filetti di merluzzo nordico * in pastella, mugnoli e pomodorini gialli

€22

FORMAGGI

Selezione di formaggi serviti con le nostre composte

€9

€16