

ANTIPASTI

Vitello tonnato con salsa alla nostra maniera	12
La cruda di Fassone con fonduta di toma Valsusina, sedano e noci	14
Flan di cardi, carciofi fritti e zabaione salato	12
La nostra giardiniera agrodolce piemontese	9
Tomini freschi di capra in 3 salse	10

PRIMI

Tajarin con carciofi e crema di acciughe	15
Risotto al Nebbiolo, salsiccia di Bra e Castelmagno dop	16
Ravioli ripieni di Fontina dop, burro di montagna e coulis di mela Golden	15
Plin di Langa con burro mantecato alla nocciola e timo	15

SECONDI

Baccalà ² con salsa verde piemontese e polenta croccante	21
Cipolla al forno ripiena di salsiccia, fonduta di grana e amaretti	17
Lingua di vitello arrostita, salsa rubra affumicata, bagnetto verde e patate	19
Cosciotto d'anatra ² cotto 18 ore con mele gialle e peperoni del territorio	21
Pane* da lievito madre e Servizio	2,5

*per i clienti intolleranti al glutine abbiamo a disposizione prodotti confezionati gluten free