

PER INIZIARE

-Carne cruda di fassona	15
-Vitello tonnato tradizionale	14
-Prosciutto crudo di Parma sant'Ilario 24 mesi / insalata russa	13
-Crudo iberico "Patanegra Joselito" / pan con tomate	25
-Acciughe salate del Cantabrico / funghi sott'olio salsa al tartufo nero / "bagnet verd" / miele d'abete / pinoli	15
-Polpo scottato / patate alla paprika / olive taggiasche	15

LE INSALATE

-Insalata di foglie / semi oleosi / noci / pere (V)	13
-Spaghetti di barbabietola all'arancia / crema di anacardi (V)	13

LA PASTA FRESCA

-Tajarin "30 tuorli" con ragù di salsiccia di Bra	15
-Ravioli del "Plin" ripieni di ricotta ed erbe spontanee al burro di montagna	14
-Gnocchi di patate di montagna ai porri di Cervere porcini / raschera d'alpeggio	14

LA MINESTRA

Vellutata di zucca Hokkaido e nocciola tonda gentile (V)	12
--	----

LE CARNI

-Tagliata di controfiletto di fassona alla griglia / verdure di stagione	20
-Hamburger di manzo / scaloppa di foie gras marmellata di cipolle di tropea / chips artigianali	20

IL MARE

-Frittura croccante di calamari del Mar Ligure	18
-Filetto di baccalà "Giraldo" cotto a bassa temperatura polenta / radicchio	20

DAI PASCOLI

La nostra selezione di formaggi artigianali piemontesi	12
--	----

I DOLCI

CIOCCOLATO:

-Guscio Fondente / cuore bianco / crumble / lamponi	8
---	---

CLASSICO:

-Panna cotta / salsa al caramello	8
-----------------------------------	---

PERE MADERNASSA:

-Cotte nel vino rosso / gelato alla cannella	8
--	---

NOCCIOLA I.G.P.:

-Torta / crema allo zabaione / gelato fior di latte	8
---	---

SORBETTI:

-Di frutta fresca	8
-------------------	---

