

PER INIZIARE

-Carne cruda di Fassona Piemontese con Tartufo Nero estivo	15
-Vitello tonnato tradizionale	15
-Prosciutto crudo di Parma sant'Ilario 30 mesi / Insalata Russa	15
-Crudo iberico "Patanegra Joselito" 42 mesi / 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 VERDURE

-Insalata di fagiolini / stracciatella / pesche / dukkha (V)	13
-Zucchine marinate / lime / pomodori secchi / noci / menta (V)	14

LA PASTA FRESCA

-Tajarin "30 tuorli"/zucchine di Albenga/Gamberi rosa*/pomodorini	15
-Ravioli del "Plin"* ripieni di ricotta ed erbe spontanee al burro di montagna (V)	15
-Gnocchi di patate di montagna* al ragu di salsiccia di Bra	15

LA MINISTRA

Zuppa del giorno (V)	13
----------------------	----

LE CARNI

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

IL MARE

-Frittura croccante di calamari del Mar Ligure*	15
-Crocchette di baccalà "Giraldo" Misticanza / maionese fatta in casa alla sriracha	16

NE' CARNE NE' PESCE

-BEYOND MEAT® vegburger* / Raschera d'alpeggio / Tartufo nero (V)	18
---	----

DAI PASCOLI

-La nostra selezione di formaggi artigianali piemontesi (V)	15
---	----

I DOLCI

CIOCOLATO:

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

CLASSICO:

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

FRUTTA DI STAGIONE:

-Pesche del Roero / cioccolato e amaretti / gelato al Fiordilatte	7
---	---

NOCCIOLA TONDA GENTILE:

-Torta / crema di ZabaJone al Moscato	8
---------------------------------------	---

SORBETTI :

-di frutta fresca	7
-------------------	---