

## PICCOLO MENU

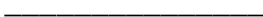
### PEPERONE ARROSTITO

*salsa tonnata | acciuga | capperi | prezzemolo*

oppure

### UOVO POCHE'

*salsa al parmigiano vacche rosse | tartufo nero*



### PLIN TRE ARROSTI

*burro di montagna | rosmarino*

oppure

### CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA

*farcito alla borragine | crema di peperoni*



### SELEZIONE DI FORMAGGI

*cognà piemontese*

oppure

### TORTA DI NOCCIOLE

*zabaione al Moscato d'Asti*

(il menu si intende per tutto il tavolo)

€ 40 p.p  
vini e bevande esclusi

## MENU TRADIZIONE

### CARPACCIO DI VITELLA FASSONA

*Roccoverano | tartufo nero*



### TAJARIN 30 TUORLI

*ragù di salsiccia di Bra*



### CODA DI BUE

*brasata al Barolo | polenta sette file*



### BUNET AL CACAO

*amaretti | salsa al caramello*

(il menu si intende per tutto il tavolo)

€ 48 p.p  
vini e bevande esclusi

## MENU ALLA CARTA

Carpaccio di vitella Fassona / Roccaverano / tartufo nero	15
Peperone arrostito / salsa tonnata / acciuga / capperi / prezzemolo	15
Uovo poché / salsa al parmigiano vacche rosse / tartufo nero	18
Porcino nostrano al cartoccio / foglia di vite / pancetta	18

---

Tajarin 30 tuorli / ragù di salsiccia di Bra	15
Ravioli del "Plin" ai tre arrosti / burro / rosmarino	15
Gnocchi di patate e ortiche / raschera d'alpeggio / tartufo nero	20
Risotto acquerello / funghi nostrani (min. 2 persone)	15

---

Coda di bue brasata al Barolo / polenta sette file	20
Coniglio grigio di Carmagnola farcito / borragine / crema di peperone	20
Piccione arrosto / purè di patate / tartufo nero	24
Filetto di baccalà "Giraldo" / crema di ceci / spinaci d'acqua	24

Le materie prime sono reperite ogni giorno freschissime da fornitori selezionati.  
I prodotti a seconda della stagionalità del mercato potrebbero essere abbattuti o congelati. Chiedere informazioni al personale di sala in caso di eventuali intolleranze/allergie.

Il costo del coperto è di 3 euro e comprende antipasto di benvenuto, pane e focaccia sfornata tutti i giorni.  
Il caffè selezione Gianni Frasi 3euro accompagna la Pasticceria Mignon di nostra produzione. Acqua 3 euro.