

PER INIZIARE

-Carne cruda di fassona piemontese	14
-Vitello tonnato tradizionale	14
-Prosciutto crudo di Parma sant'Ilario 30 mesi / insalata russa	13
-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* / germogli in insalata / barbabietole / avocado	15

LE VERDURE

-Carciofi arrostiti / arancia / zenzero / paprika dolce	(V) 14
-Insalata di foglie / verdure crude / pere / noci / semi	(V) 13

LA NOSTRA PASTA FRESCA

Preparata con grani italiani selezionati

-Tajarin "30 tuorli" / ragù di salsiccia di Bra	15
-Ravioli del "Plin"* ai tre arrostiti / burro noisette tartufo nero pregiato (<i>Tuber MeLanosporum</i>)	18
-Gnocchi di patate di Mombarcaro* / carciofi / pomodori secchi (V)	15
-Pappardelle al cacao / coda di bue brasata al Barolo / spinacini	15

LA MINESTRA

-Zuppa del giorno	(V) 12
-------------------	--------

Il costo del coperto è di 3 €. Comprende antipasto di benvenuto, pane, grissini e focaccia da noi sfornata tutti i giorni.

Il caffè selezione Gianni Frasi 3 € accompagna la pasticceria mignon di nostra produzione.

Acqua microfiltrata 2 €

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 "Girardo"
misticanza / maionese fatta in casa alla sriracha 15

NE' CARNE NE' PESCE

- BEYOND MEAT® vegburger* / Raschera d'alpeggio / avocado
marmellata di cipolle di Tropea / pomodoro (V) 18

DAI PASCOLI

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

PIATTO DEL GIORNO

Potete chiedere informazioni sul piatto che la nostra cucina prepara con ingredienti di stagione a seconda delle disponibilità di mercato ed in collaborazione con produttori locali.

Le materie prime sono reperite ogni giorno freschissime, da fornitori selezionati. I prodotti, a seconda della stagionalità, potrebbero essere abbattuti o congelati. Per favore comunicare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie.