

PER INIZIARE

-Carne cruda di fassona piemontese	14
-Vitello tonnato tradizionale	14
-Prosciutto crudo di Parma sant'Ilario 24 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

LE VERDURE

-Spaghetti di zucchine / pesto di pomodori secchi / menta / lime V	12
-Pomodori cuore di bue di Albenga / bufala di Carmagnola V	12

LA NOSTRA PASTA FRESCA

Preparata con grani italiani selezionati

-Tajarin "30 tuorli" con ragù di salsiccia di Bra	15
-Ravioli del "Plin" ripieni di ricotta ed erbe spontanee al burro di montagna V	14
-Gnocchi di patate di montagna al pomodoro e basilico	14

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 di fassona alla griglia / verdure di stagione	20
-Hamburger di manzo / scaloppa di foie gras marmellata di cipolle di tropea / patate fritte	20

IL MARE

-Frittura croccante di alici del Mar Ligure	13
---	----

NE' CARNE NE' PESCE

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

DAI PASCOLI

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

PIATTO DEL GIORNO

Potete chiedere informazioni sul piatto che la nostra cucina prepara con ingredienti di stagione a seconda della reperibilità 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.