

## PER INIZIARE

-Carne cruda di Vitella Fassona / Tartufo Nero Estivo	15
-Girello al punto rosa / salsa Tonnata	14
-Peperoni di Cuneo/ Acciughe salate SanFilippo / bagnèt verde	15
-Patanegra "Joselito Gran Reserva" 42 mesi / crostini al pomodoro	24
-Sgombro sott'olio fatto in casa / Insalata Pantasca	15
-Polpo alla Gallega / patate alla paprika / olive Taggiasche	15

## LE VERDURE

-Insalata di foglie /verdure crude/pere/noci/semi oleosi	(V)	13
-Funghi Porcini impanati e fritti	(V)	18

## LA NOSTRA PASTA FRESCA E DI GRANO DURO

Preparata con grani selezionati del Mulino Marino

-Tajarin "30 tuorli" / salsa di Funghi freschi	(V)	15
-Ravioli del "Plin" ai tre arrosti / burro di Malga / Tartufo Nero		15
-Gnocchi di patate di montagna / ragù di Salsiccia di Verduno		15
-Linguine Sen.Capelli / Carbonara di Guanciale Pata Negra Joselito		15

## LA MINESTRA

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

## LE CARNI-DI VITELLA FASSONA DELLA MACELLERIA OBERTO

-Tagliata di controfiletto alla griglia / verdure di stagione	20
-Cappello del prete morbido Brasato al Barolo / purè di patate	20
-Amburghese / pane fatto in casa / scaloppa di Foie gras marmellata di cipolle di Tropea / patatine fritte	20

## IL MARE-DI ANTONIO

-Frittura croccante di Calamari	18
-Merluzzo fresco al forno / panatura di grissini/ Tapenade / Patate	20

## NE' CARNE NE' PESCE

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

## DAI PASCOLI PIEMONTESI

La nostra selezione di formaggi artigianali piemontesi	14
--	----

## 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.

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 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.