



ANTIPASTI

Tris di tomini di Chiaverano con confetture selezionate	10,00 €
Vitello tonnato cotto a bassa temperatura	12,00 €
Polpo scottato con datterino confit, olive taggiasche e capperi	14,00 € *
Tartare di manzo con polvere di capperi, terra di olive e cialda di farro soffiato	13,00 €
Tagliere misto di salumi tipici nostrani	12,00 €

PRIMI PIATTI

Tagliolini con bagna caoda leggera e polvere di peperone di Carmagnola	12,00 € *
Zuppa di verdure con crostini	8,00 € *
Gnocchetti di patate con fonduta di Castelmagno	12,00 € *
Agnolotti alle 3 carni con ristretto di arrosto	12,00 € *
Calamarata con pesto di pistacchio e pesce spada	13,00 € *
Fusilli con pesto di basilico, bocconcino di bufala e lamelle di mandorle	12,00 € *

SECONDI PIATTI

Cappello del prete di manzo brasato al Rosso Canavese	15,00 € *
Costolette d'agnello scottadito con erbe aromatiche	15,00 € *
Tagliata di manzo con verdure di stagione	18,00 €
Filetto di manzo con riduzione di balsamico e lardo croccante	18,00 €
Tagliata di tonno in crosta di sesamo su letto di misticanza	18,00 € *
Filetto di branzino alla griglia	15,00 € *
Petto di pollo alla griglia	12,00 € *
Plateau di formaggi accompagnati da miele e composte	12,00 €
Insalata verde, pomodori, carote, tranci di tonno sottolio, mozzarella, olive	10,00 €