



ANTIPASTI

Battuta di manzo con polvere di capperi e senape in grani	€14,00
Carpaccio di manzo con bagna caoda	€12,00
Tris di tomini di Chiaverano con confetture selezionate	€10,00
Girello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata	€13,00
Polpo arrostito su crema di patate	€14,00
Tagliere misto di salumi tipici nostrani	€13,00
Assaggio di 3 antipasti tipici Piemontesi (vitello tonnato, tomino, carpaccio di manzo con bagna caoda)	€15,00

PRIMI PIATTI

Spaghettoni mantecati al burro e colatura di alici del Cantabrico	€ 13,00
Pappardelle con ragù di cervo tagliato al coltello	€ 13,00
Tortelli di zucca al burro, nocciola e amaretti	€ 13,00
Gnocchetti di patate al Castelmagno con gherigli di noce e miele di castagno	€12,00
Agnolotti del plin con ristretto di arrosto	€12,00
Calamarata con pesto di pistacchio e pesce spada	€13,00

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 ristretto di balsamico e chips di lardo	€22,00
Tonno in crosta di sesamo su letto di misticanza	€18,00
Uovo al tegamino con scaglie di tartufo nero	€13,00
Plateau di formaggi accompagnati da miele e composte	€13,00