

Il Menù

La cucina è il luogo ideale in cui materializzare le nostre emozioni. Le materie prime scelte in maniera oculata, rigorosamente di alta qualità e spesso originali e ricercate come: La carne di manzo di razza piemontese certificata dal nostro Macellaio di fiducia, della quale utilizziamo diversi tagli compresa la lombata per la Bistecca alla Fiorentina, i capperi di Pantelleria che arrivano direttamente dalla cooperativa, i Pistacchi di Bronte della famiglia Castiglione, e così via... In base alle stagioni e ai prodotti migliori.

Un discorso a se sono gli Gnocchi di Patate che facciamo senza uova e senza farina conditi con una crema di Castelmagno dell'Azienda Agricola La Bruna e per forza maggiore sempre presenti nel nostro menù.

Menù aggiornato il 17 aprile 2019

Antipasti

- Il Patè di Foie gras con pane tostato 18,00€
- Lo Stuzzichino (Salumi, panelle, caponata, formaggio) 15,00€
- La Caponatina di Melanzane senza peperoni servita a temperatura ambiente 8,00€
- Salumi toscani del Secci, finocchiona, salame, prosciutto toscano 8,00€
- Il Budino al Parmigiano su insalatina di misticanza 8,00€
- Il Carpaccio di carne salada con scaglie di formaggio al tartufo 10,00€
- Panelle Siciliane 6,00€

Primi Piatti

- Gli Spaghetti alla Villanella-Carciofi; pinoli, uvetta, aglio, acciughe prezzemolo e pan grattato 13,00€
- Gnocchi Patate al Castelmagno; formaggio stagionato 15,00€
- Ravioli al Bardiccio; salsiccia tipica della val di Sieve su salsa di cavolo nero 15,00€
- Ravioli 'Npanatigghi; ripieni di carne di manzo, melanzane, scorza di limone, cannella e patate al burro profumato alle fave di cacao Chuao 16,00€
- Tagliatelle al Sauternes; salsa al formaggio erborinato e vino Sauternes 15,00€
- Tagliatelle al ragù della Nonna 13,00€

Secondi Piatti

- Bistecca alla Fiorentina di fassone piemontese 5,00€/100gr
- Tagliata di manzo al Chimichurri (Marinatura erbe aromatiche) 18,00€
- La Tartara di piemontese accompagnata da granella di pistacchi, scaglie di formaggio al tartufo e cipollina fresca 18,00€
- L'Anatra all'arancia 18,00€
- Il Cinghiale in salsa di Porto con pure di patate viola all'olio EVO 18,00€
- Il Coccovino, Pollo cotto al forno nel vino rosso 16,00€
- I Formaggi del Mugello selezione Azienda Il Palagiaccio 12,00€

Contorni

- Patate arrosto 4,50€

I Dolci di nostra produzione 8,00€