

### **Antipasti**

<i>Sformatino di Castelmagno con insalata di sedano, pere e noci</i>	€ 11,00
<i>Tondino di vitello in salsa tonnata</i>	€ 11,00
<i>Pescoj con crema di acciughe</i>	€ 11,00
<i>Cruda di fassone con chutney di cipolla e mele e crumble di parmigiano</i>	€ 12,00
<i>Jamon iberico con gnocchi fritti</i>	€ 12,00
<i>Gamberi scottati con crema di ceci</i>	€ 13,00
<i>Insalata di baccalà con puntarelle arancio e polvere di acciughe</i>	€ 13,00

### **Primi**

<i>Gnocchi di patate viola su crema di porri e castagne e fonduta di Raschera</i>	€ 12,00
<i>Raviolo del plin della tradizione con fondo bianco</i>	€ 13,00
<i>Tajarin con carciofi e pistacchi su crema di pecorino</i>	€ 12,00
<i>Risotto con carciofi e baccalà</i>	€ 13,00
<i>Raviolo cacio e pepe con cozze e la sua bisque profumata al lime</i>	€ 14,00

### **Secondi**

<i>Sfera di verza e patate con cuore morbido di caprino su vellutata di zucca</i>	€ 15,00
<i>Tagliata di fassone con salsa di peperoncino e miele</i>	€ 18,00
<i>Coscia di coniglio farcita con cotechino castagne e zucca con il suo fondo</i>	€ 18,00
<i>Filetto di fassone con crema al Castelmagno e tonda gentile delle langhe</i>	€ 25,00
<i>Filetto di orata scottata con battuto di capperi e olive su bieta e salsa di grissini</i>	€ 16,00
<i>Cubo di salmone su spuma di patate viola pinoli e profumo di arancio</i>	€ 18,00

### **Formaggi**

<i>Selezione di 3 formaggi piemontesi</i>	€ 9,00
<i>Selezione di 5 formaggi piemontesi</i>	€ 12,00
<i>Castelmagno d.o.p con miele al cucchiaino e noci</i>	€ 10,00

### **Desserts**

<i>Bunet alla piemontese</i>	€ 6,00
<i>Biscotti di pasta di meliga con zabaione</i>	€ 6,00
<i>Semifreddo al pistacchio con cioccolato, ricotta e salsa ai fichi d'India</i>	€ 6,00
<i>Tarte Tatin con gelato alla crema</i>	€ 6,00
<i>Tortino di castagne con cuore di cioccolato salsa di cachi e gelato al Maculan (12min)</i>	€ 8,00
<i>Sorbetti al piatto: Mela Verde / limone/ Uva fragola</i>	€ 5,00