

# Antipasti

Il Nostro vitello tonnato € 14,00

Tartare di ombrina, pesche, cipolla all'aceto e  
panna acida € 16,00

Terrina di coniglio alle albicocche, pan brioche e  
marmellata di scalogno e peperoni € 14,00

Quinoa con verdure di stagione,  
filetti di alaccia spadellati e kefir alle erbe € 15,00

Il pane che vi serviamo è di nostra produzione, ottenuto da farine  
selezionate.

INFORMAZIONI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE n. 1169/2011) alcuni piatti serviti nel nostro locale potrebbero contenere sostanze provocanti intolleranze o allergie. I signori ospiti sono pregati di informare il personale qualora siano allergici o intolleranti ad alcune sostanze. Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono stati trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/2004). Si informano i signori clienti che nella nostra cucina potrebbero verificarsi contaminazioni incrociate.

# Primi piatti

Maltagliati integrali al farro

con ragù di campagna

€ 15,00

Plin alle erbe di campo, battuto di

pomodoro fresco e cipollotto

€ 14,00

Risotto Sant'Andrea al pesto,

aringhe affumicate e yogurt

€ 16,00

Gnocchi di patate con triglie, finocchietto e uvetta

€ 18,00

## Secondi piatti

Scamone di Fassona Piemontese alla griglia, maionese alle erbe e bietole ripassate	€ 22,00
Coscia di anatra al limone, olive e maggiorana con verdura di stagione in padella	€ 22,00
Dentice pescato, zucchine e salsa beurre blanc al prosecco	€ 22,00
Lumache di Cherasco in umido, bagnetto verde e tuberi	€ 18,00
Selezione di formaggi Piemontesi	€ 14,00

# Dolci

Gelato al fiordilatte, amarene sciroppate e amaretti € 8,00

Cheesecake al pistacchio e confettura alle albicocche € 8,00

Cremino alla panna e vaniglia, frutti di bosco e caramello croccante € 8,00

Delizia al limone, cornflakes e crema inglese ai fiori di ibisco € 8,00

Sorbetto alle more di gelso € 8,00

Coperto € 2,50

Acqua € 3,00

Caffè € 1,50