

Antipasti

Il Nostro vitello tonnato	€ 14,00
Uovo pochè, asparagi spadellati, fonduta di raschera e arachidi alla paprika	€ 15,00
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	€ 14,00

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 spettabile 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

Tjarin al ragù d'agnello e luppolo selvatico	€ 15,00
Plin della tradizione, riduzione di vino barbera e scaglie di parmigiano	€ 15,00
Ravioli di caprino fresco, verdure primaverili spadellate e guanciale	€ 15,00
Gnocchi di patate con triglie, finocchietto e uvetta	€ 18,00

Secondi piatti

Filetto di maialino alla senape, mele e bietole ripassate	€ 20,00
Rolatina di galletto ruspante al marsala e zenzero con verdura di stagione in padella	€ 18,00
Luccioperca del lago di Garda, agretti 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

Cre moso al torrone, ananas ai fiori di sambuco e cacao € 8,00

Semifreddo alla panna, fragole all'anice stellato e paste di meliga € 8,00

Mousse al cioccolato fondente, torta alla nocciola igp e ribes € 8,00

Coperto € 2,50

Acqua € 3,00

Caffè € 1,50