

Menu alla carta



Antipasti

Il casalingo

Con salumi di nostra produzione

Con pancetta ,salame crudo ,salame cotto e culatello **€21**

Acciughe con bagnetto verde

alla piemontese su crostini di pane casereccio 5-9-13 **€8**

Antipasto di verdure alla piemontese con crostini 12-13-9
€8

Tagliere di salumi con coppa, lardo, salame cotto e salame
crudo e gnocco fritto 9 -13

€14

Vitello tonnato “la tradizione incontra l’innovazione”

(girello di fassone cotto a bassa temperatura a 58° al cuore
con salsa tonnata pastorizzata e capperi) 5-11-12-14-13 **€12**

Flan di verdure di stagione con fonduta al castelmagno 3-14
€10

Roastt-beef di Fassone Piemontese 13. cotto a bassa 13
temperatura con composta di mele, cipolle, peperoni e
zenzero in agrodolce leggermente piccante **€14**

BATTUTE ... (150 gr)

Classica 3

Sale, olio evo, grana, limone e rucola **€12**

Suprema 2-3

Burrata di bufala, e granella di pistacchio **€12**

FIORENZA 2-3-13

Fonduta di Castelmagno, nocciole e aceto balsamico **€12**

Tartufo nero 3

Crema di formaggio al tartufo sale e pepe **18€**

SUSHI (8 PEZZI) **€12**

Tutti

CHIVASSO 2-3-11-13-14

Carne cruda, maionese alle nocciole e castelmagno

Mandria 3-5-13

Carne cruda, bagna cauda senza aglio e peperoncino in agrodolce

TORASSI 3-14

Cruda di fassona, toma e cipolle caramellate

Boschetto 3,2

Carne cruda ,crema al gorgonzola e noci

Fiorenzo 3

Carne cruda , nduja,cipolla rossa caramellata ,

Provola affumicata e peroncino in agrodolce

Castelrosso 3

Carne cruda , crema di formaggio al tartufo nero olio e sale

Montegiove 2-3

Stracciatella di bufala,granella di pistacchio e carne cruda

Moiette 3

Carne cruda ,tometta di capra e miele di castagno

Borgorevel. 11,14,9 14€**

Fritto con salsa tartara

ALBESE(200GR)

Classica 3

Sale, olio evo, pepe nero, grana, limone e rucola **€12**

Suprema 2-3

Burrata, pistacchio di Bronte **€12**

FIORENZO 2-3-13

Castelmagno, nocciole e aceto balsamico **€12**

Con porcini 3

Salsa ai porcini *,rucola, grana, olio e sale e pepe **€18**

Tartufo nero 3

Crema al formaggio al tartufo, sale e pepe **€18**

Primi piatti

Gnocchi **al castelmagno e nocciole 2-3-14-9 **€12**

Agnolotti** alle tre carni al sugo di arrosto 3-9-12-13-14 **€12**

Tagliatelle all'uovo 9-12-13-14

Al ragù cotto lentamente **€12**

Risotto Carnaroli con salsiccia e riduzione Al nebbiolo e spezie **€10.** 3-12-13

Tagliatelle ai porcini * 12-13- 14-9. **€ 16**

Spaghettone trafilato al bronzo 9-13-3

con guancialetto croccante, pomodorini e pecorino **€10**

SECONDI

(tutti i nostri secondi saranno accompagnati con contorno a scelta)

Arrosto di vitellone all'erbaluce di Caluso 12-13 Cotto lentamente **€14**

Guancia di vitellone brasata al nebbiolo con polenta

€18. 3-12-13

Grigliata di carne con hamburger, costine di maiale salsiccia capocollo e spiedino condita con il nostro sale alle erbe e le nostre spezie 11-13 **€16**

Funghi porcini fritti **. 9,14 €16

Tagliata di fassone (300gr circa) Con rucola grana olio e balsamico 3 -13 €18

Tagliata alla fiorenza Con fonduta e nocciole 3-2
20€

Tagliata con porcini* 24€ 12-13

Filetto di (250 gr) al castelmagno e nocciole 2-3 €22

Filetto alla griglia con rucola e pomodorini 20€

Filetto con porcini* 12-13 €26

Filetto al gorgonzola 3. €22

Grigliata di verdure e scamorza affumicata 3. €12

Bistecche con osso frollate scegli il peso la razza i giorni di frollatura e il prezzo che più ti soddisfa

contorni della casa

Patate rustiche con buccia con Sale, olio e rosmarino

Verdure grigliate condite con sale e olio evo

Insalata mista con misticanza, radicchio e pomodorini

Menu degustazione Agriturismo

(min x 4 persone)

Su prenotazione

Antipasti

Vitello tonnato 5-11-12-14-13

Battuta classica 3

Flan di verdure con fonduta al castelmagno

Primi

Agnolotti** al sugo di arrosto 3-9-12-13-14

Risotto con salsiccia e riduzione al nebbiolo

Secondo

Arrosto di vitellone all'Arneis e rosmarino 2-3-11-12-13-14

cotto lentamente con patate rustiche al forno

Dolce della casa

Acqua e Caffè

€35

Menu degustazione

“Grigliata”

Flan di verdure con castelmagno

Battuta di fassona con rucola grana olio e limone

Grigliata di carne

con hamburger costine di maiale salsiccia e capocollo e spiedino
condita con il nostro sale alle erbe e le nostre spezie ¹¹⁻¹³ con
patate rustiche al forno

Dolce della casa

Acqua e Caffè

€35

Menu

“BISTECCA”

Flan di verdure con fonduta

Battuta di fassona con rucola grana olio e limone

Bistecca Piemontese (500/600 gr) cotta alla brace

Con patate rustiche al forno

Dolce della casa

Acqua e Caffè

€45

Menu

Bimbi

Tagliatelle o gnocchi o Agnolotti al ragù
Cotoletta di tacchino o pollo alla milanese ** o
Hamburger

Patate al forno

Bibita piccola

€15

Dolci della casa

Panna cotta al caramello o topping al cioccolato o
frutti di bosco 3

€4

Bunet piemontese 2-3-9-13-14

€4

Tiramisù 3-9-14

Con chantilly al mascarpone e crema alla vaniglia
pastorizzata biscotti savoiardi , caffè e cacao amaro

€4

Tortino di mele al profumo di cannella tiepido con
gelato ³⁻⁹⁻¹⁴

€4

ALLERGENI

- 1.arachidi e prodotti derivati
2. frutta a guscio come mandorle ,pistacchi e nocciole
- 3.latte e i suoi derivati con presenza di lattosio
- 4.molluschi
- 5.pesce
- 6.semi di sesamo
- 7.soia e derivati
- 8.crostacei
- 9.cereali con glutine
- 10.lupini
- 11.senape
- 12.sedano
- 13.anidride solforosa e solfiti
14. uova

I piatti contrassegnati con(*) sono surgelati all'origine

I piatti o gli ingredienti contrassegnati (**) sono sottoposti ad abbattimento di temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del manuale del piano HCCP

Ai sensi de3l Reg. CE 852/04