



I PIATTINI PER IL PRANZO E LA CENA

I CLASSICI

- PANE "BONO DAVERO", BURRO E ACCIUGHE 6
- GIARDINIERA DI VERDURE IN AGRODOLCE 5 
- INSALATA RUSSA (SENZA TONNO) 5
- IL MISTO DI PIATTINI: POMODORI SECCHI, PATE' DI OLIVE VERDI E NERE, MELANZANE SOTT'OLIO DELL'AZ. AGRICOLA PRENCIPE 7 
- IL VITELLO TONNATO DE LA GRANDA 10
- BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE 9
- PANE E OLIO DI MONOCULTIVAR CORATINA 3 

DI STAGIONE

- ZUPPA DI CIPOLLE CON FORMAGGIO GRATINATO E PANE CROCCANTE 9
- PALLOTTE CACIO E OVA TRADIZIONALI 8
- LA LASAGNA AL RAGÙ 10
- FONDUTINA DI FORMAGGI PIEMONTESI CON CROSTINI DI PANE 9
- TARTE TATIN DI RADICCHIO CON PANNA ACIDA 8
- CREMA DI FAVE CON BIETOLINE SPADELLATE 7
- BOMBETTE DI PIATTINI: INVOLTINI DI CAPOCOLLO ARROSTITI AL FORNO FARCITI CON COPPA DEL SALUMIFICIO FENOGLIO E CACIOCAVALLO PODOLICO 12
- SCAROLA SALATATA CON UVETTA, PINOLI E OLIVE (COL NOCCIOLO!) 6 

I CROSTONI

- CROSTONE CON PATATE SCHIACCIATA, SPECK, TOMA E CIPOLLA IN AGRODOLCE 8,5
- CROSTONE CON CREMA DI ZUCCA, CAPRINO, AMARETTI E MOSTARDA 8
- CROSTONE CON TOPINAMBUR, BAGNA CAUDA, BAGNETTO VERDE E NOCCIOLE 10
- CROSTONE CON CAVOLO NERO, SALSICCIA E FONDUTA DI PECORINO 8
- CROSTONE CON CREMA DI CIME DI RAPA, POMODORI SECCHI, PATE' OLIVE E MANDORLE TOSTATE 8 
- CROSTONE CON BURRO MONTATO, TROTA AFFUMICATA E LIMONE 10

I TAGLIERI DEI PICCOLI PRODUTTORI

- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PICCOLO 12
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GRANDE 20
- TAGLIERE DI SOLI SALUMI 10

PER CONCLUDERE O INIZIARE

- SELEZIONE DI FORMAGGI DA 3 ASSAGGI 10
- SELEZIONE DI FORMAGGI DA 5 ASSAGGI 15
- I NOSTRI DOLCI (A PARTERE DA) 5