

ANTIPASTI

LINGUA AL VERDE 1,4-16	8,00€
BATTUTA DI FASSONE AL COLTELLO	10,00€
GIRELLO DI VITELLO CON SALSA TONNATA 3-4-8	10,00€
FLAN DI ZUCCA CON FONDUTA DI TOMA 7	8,00€
ANTIPASTO PIEMONTESE 1,4,7,16	13,00€
RUOTA DI FORMAGGI 7	8,00€
TENTACOLO DI POLPO* SU CREMA DI TOPINAMBUR 14	12,00€
GUAZZETTO DI MOSCARDINI* CON POLENTA 14	10,00€

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO 1,3,7,16	12,00€
TAJARIN CON FUNGHI PORCINI* 1,3,7-16	12,00€
PAPPARDELLE DI NONNA GIULIA CON SFILACCIATA DI CINGHIALE 1-7	13,00€
GNOCCHI CON ZUCCA, ROBIOLA D'ALBA E GRANELLA DI NOCCIOLE 7,8	10,00€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1,4,16	14,00€
FUSILLONI CON POLPO* BRASATO ALLA BARBERA AROMATIZZATO AL POSMARINO 14	12,00€

SECONDI PIATTI

VELUTATA DI ZUCCA CON POLVERE DI SPECK E CROSTINI AROMATIZZATI	10,00€
ARROSTO DI VITELLO PIEMONTESE ALLE CASTAGNE 8	16,00€
FILETTO DI VITELLO PIEMONTESE ALLA GRIGLIA	20,00€
ENTRECOTE CON NOCCIOLE E CASTELMAGNO 7,8	20,00€
BRANZINO/ORATA ALLA GRIGLIA	16,00€

* POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO

CONTORNI

PATATE INSAPORITE ALLE ERBETTE	4,00€
PATATE AL FORNO 8,16	4,00€
VERDURE ALLA GRIGLIA	5,00€
VERDURE JULIENNE AL FORNO CON TOMINO DEL BOSCAIOLO 7	8,00€

INSALATE

MISTO FOGLIA (ins. manigotta, ins. orchidea, rucola, sarzette)	5,00€
SAPORITA 3,4 (patate lesse, pomodoro, tonno, cipolle, uova sode, prosciutto cotto)	7,00€
DELIZIA 2,3 (ins. manigotta, sarzette, ins. belga, mele, gamberetti*, maionese)	8,00€
OCTOPUS 14 (ins. manigotta, ins. orchidea, polpo*, pomodorini ciliegino)	8,00€

* POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO

DESSERT

BUNET 1,3,7,8	4,00€
CREME CARAMEL 3,7	4,00€
PANNA COTTA 3,7	4,00€
PASTIERA NAPOLETANA ARTIGIANALE 1,7,8	4,00€
TIRAMISU 1,3,7	4,50€
CROSTATE VARIE 1,3,7,8 (chiedere varianti al cameriere)	5,00€
TORTE VARIE 1,3,7,8 (chiedere varianti al cameriere)	5,00€
GELATO* 3,7,8 (crema, nocciola, cioccolato)	4,00€
SORBETTO AL LIMONE 7	4,00€
NUTELLINA 1,8 (focaccia, nutella, granella di nocciola, zucchero a velo)	6,00€



Menù Ristorante