

Antipasti

<i>Indivia belga, castagne bianche e Raschera in insalata</i>	6
<i>Carne di San Michele, bagnetto verde, crumble di polenta e olive taggiasche</i>	7
<i>Vitello tonnato della tradizione</i>	7
<i>Rapa di Caprauna, salsiccia e amaretto</i>	7
<i>Uovo dal cuore morbido su letto di bietole e fonduta di Raschera</i>	6
<i>Degustazione di quattro antipasti scelti dallo chef come da tradizione piemontese</i>	12

Primi piatti

<i>Risotto Carnaroli</i>	8
<i>Tagliolini ai 30 tuorli con ragù leggero di carne</i>	8
<i>Plin ai porri di Cervere, ragù bianco di cotechino e mele</i>	8
<i>Ravioli dello chef al sugo d'arresto</i>	8
<i>al burro d'alpeggio e salvia</i>	8
<i>Minestrone di verdure e fagioli</i>	8
<i>Primo del giorno</i>	7

Secondi piatti

<i>Il secondo sarà servito come da tradizione piemontese al carrello</i>	
<i>Ogni giorno varia in base alla disponibilità della nostra macelleria</i>	
<i>Non manca mai il bollito misto e ovviamente la scelta dei contorni</i>	12
<i>Dolci</i>	4

Menu degustazione

<i>Entrata di benvenuto</i>
<i>Degustazione di quattro antipasti</i>
<i>Primo</i>
<i>Secondo</i>
<i>Dolce</i>
<i>Caffè</i>