

Antipasti

<i>Finocchi, mele, nocciole e Parmigiano in insalata</i>	9
<i>Battuta di Vitella al coltello, aioli, polenta croccante</i>	9
<i>Anatra affumicata, radicchio, uvetta, noci e senape</i>	9
<i>Vitello tonnato della tradizione</i>	9
<i>Anguilla in carpione</i>	13
<i>Uovo dal cuore morbido, riduzione di scalogno e Porto</i>	9
<i>Lingua arrostita, crema di patate 'al verde', fondo bruno</i>	10
 <i>Degustazione di quattro antipasti scelti dallo chef come da tradizione piemontese</i>	 13

Primi piatti

<i>Risotto Carnaroli</i>	9
<i>Tajarin ai 30 tuorli al ragù leggero di carne</i>	9
<i>al tartufo nero estivo</i>	14
<i>Cappellacci di Gorgonzola, caramello alle pere</i>	10
<i>Ravioli dello chef al sugo d'arrosto</i>	9
<i>al burro d'alpeggio e salvia</i>	9
<i>Minestrone di verdure e legumi</i>	8
<i>Primo del giorno</i>	8

Secondi piatti

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

13

Fuori carrello: 'Finanziera della tradizione

14

Lumache 'Lentamente Elicicoltura' al verde

14

Dolci

5