

Antipasti

<i>Finocchi, pesche, nocciole e Parmigiano in insalata</i>	9
<i>Milanesi e zucchine in carpione</i>	9
<i>Prosciutto in gelatina</i>	9
<i>Battuta di Vitella, ciliegie, caviale di aceto balsamico</i>	10
<i>Vitello tonnato della tradizione</i>	10
<i>Lumache al verde</i>	13
<i>Anguilla in carpione</i>	13
<i>Baccalà, piselli e zafferano</i>	10
<i>Degustazione di quattro antipasti scelti dallo chef come da tradizione piemontese</i>	14

Primi piatti

<i>Risotto Carnaroli</i>	9
<i>Minestrone di verdure e legumi</i>	9
<i>Paccheri, pomodoro, basilico e Parmigiano</i>	9
<i>Ravioli dello chef al sugo d'arrosto</i>	10
<i>al burro d'alpeggio e salvia</i>	10
<i>Bottoni di parmigiana, stracciatella e basilico</i>	10
<i>Bombon di pesto, patate, fagiolini e nocciole</i>	10
<i>Gnocchetti, salsa al pane, calamaretti spillo</i>	12

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*

14

Dolci

5