

Antipasti

<i>Peperone, melanzana arrostita, mousse di tonno e acciuga</i>	<i>10</i>
<i>Battuta al coltello, nocciola dei 'Caplin', 7 cereali</i>	<i>10</i>
<i>Vitello tonnato della tradizione</i>	<i>10</i>
<i>Polenta 'd fermentin, porri di Cervere e beurre blanche</i>	<i>10</i>
<i>Uovo dal cuore morbido, bietoline dell'orto e Raschera</i>	<i>10</i>
<i>Lumache 'Lentamente elieicoltura' al verde</i>	<i>15</i>
<i>'La Finanziera' della tradizione</i>	<i>15</i>

<i>Degustazione di quattro antipasti scelti dallo chef come da tradizione piemontese</i>	<i>15</i>
--	-----------

Primi piatti

<i>Risotto Carnaroli</i>	<i>10</i>
<i>Ravioli quadrati al sugo d'arrosto al burro d'alpeggio e salvia</i>	<i>10</i>
<i>Ravioles della Val Varaita, lavanda dell'ABC</i>	<i>12</i>
<i>Plin di zucca, funghi Porcini e Neugatine</i>	<i>12</i>
<i>Spaghetto, aglio, olio e peperoncino</i>	<i>10</i>
<i>Minestrone di verdure con legumi</i>	<i>10</i>

Secondi piatti

<i>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</i>	<i>12/16</i>
--	--------------

Dolci