

Antipasti

<i>Acciuga e tomino, bagnetto verde e bagnetto rosso</i>	10
<i>Carne di San Michele, zucca, Roccaverano, miele</i>	10
<i>Vitello tonnato della tradizione</i>	10
<i>Uovo dal cuore morbido, riduzione di scalogno e Porto</i>	10
<i>Lingua arrostita, cipolla borettana e fondo bruno</i>	12
<i>Lumache 'Lentamente elicicoltura' al verde</i>	15
<i>'La Finanziera' della tradizione</i>	15
<i>Degustazione di quattro antipasti scelti dallo chef come da tradizione piemontese</i>	15

Primi piatti

<i>Risotto Carnaroli</i>	10
<i>Ravioli quadrati al sugo d'arrosto</i>	10
<i>al burro d'alpeggio e salvia</i>	10
<i>Cappellacci di ricotta e spinaci, 'Aia' alle noci</i>	12
<i>Anulet di coniglio alla cacciatora</i>	12
<i>Ravioles della Val Varaita, lavanda dell'ABC</i>	12
<i>Spaghetto, aglio, olio e peperoncino</i>	10
<i>Minestrone di verdure con legumi</i>	10

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*

12/16

Dolci

5