

GLI ANTIPASTI

Il Vitello Tonnato della tradizione

15

Battuta al coltello,
porro all'olio nuovo, tuorlo marinato, nocciole

15

Carne di San Michele,
cipolla in varie consistenze, confit di scalogno

17

Uovo croccante, Finferli e Comtè

18

Coscette di Rana in crosta di grissini,
aioli e limone salato

22

Animella di vitello glassata
come fosse una finanziaria

22

Il Vecchio Piemonte:
le quattro portate di antipasto:

- Battuta al coltello
- Vitello tonnato della tradizione
- Carne di San Michele, cipolla e scalogno confit
- Milanesi di pollo e verdure in carpione

25

I PRIMI

Risotto Carnaroli 'Cascina Veneria'
ai funghi Porcini

16

Ravioli quadrati,
burro d'alpeggio e salvia

15

Plin di coniglio alla cacciatora,
cavolo nero e limone candito

16

Linguina 'Felicetti',
zafferano, gambero rosso e quinoa soffiata

18

Ravioles della ValVaraita, lavanda dell'ABC

16

I SECONDI

Zucca croccante, castagne e Castelmagno

17

Il tradizionale Bollito di Vitello
servito nei quattro tagli:
Scaramella, muscolo, lingua e testina

20

Pollo di cascina farcito alle castagne,
cavolo e carota affumicata

20

Costina di maiale cotta lentamente sulla brace,
prugne e liquirizia

19

Polpo, zucca, nduja, cavolo nero

20

*si avvisa la rispettabile clientela che tutte le paste fresche presenti
in carta vengono prodotte da noi e sottoposte a processo di
abbattimento secondo le norme HACCP