GLI ANTIPASTI

Il Vitello Tonnato della tradizione

15

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

15

Carne di San Michele,
emulsione al bagnetto verde,
cipolla agrodolce e polenta croccante

17

Uovo croccante, topinambur,
delicata di Raschera

17

Batsoà, aiolì, limone salato

22

Zucca, castagne, cavolo nero, cedro candito

17

Il Vecchio Piemonte:
le quattro portate di antipasto:

-Battuta al coltello
-Vitello tonnato della tradizione
-Carne di San Michele, bagnetto verde, cipolle agro e polenta
-Zucca, castagne, cavolo nero e cedro candito

25

I PRIMI

Risotto Carnaroli 'Cascina Veneria'
ai funghi Porcini

16

Ravioli quadrati,
burro d'alpeggio e salvia

15

Plin di porri di Cervere,
Raschera, castagne e nocciola

17

Tajarin al ragù di coniglio, aglio nero e limone

17

Gnocchi di zucca leggermente gratinati,
taleggio, radicchio e noci

17

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

I SECONDI

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

20

Trippa di vitella mantecata ai porri di Cervere

20

La Finanziera della tradizione e
la sua cervella impanata e fritta

22

Stufato di cinghiale,
jus di vino rosso alle spezie, topinambur

20

Polpo e carciofo in doppia consistenza

22