

MANGIATE, BEVETE, DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



I CLASSICI FREDDI

Battuta di carne cruda e misticanza €18

Pane, burro e acciughe € 17 (1,7,4)

Vitello cotto al rosa, salsa tonnata, verdure all'agro e capperi fritti €18 (12)

Selezione di salumi e focaccine €20 (1,8)

(Cotto, Pancetta Cotta "La Giovanna", Mortadella di "Capitelli"
Crudo Silaro, Coppa e Salame di "Grossetti" e Pancetta cruda)

Selezione di Formaggi con marmellata di cipolle rosse €20 (7)

(Tripla panna, Toma di capra di Lanzo, Buscagnina Valdossola, Holtzhoffer Canton Thurgau, Blu di Bufala e Blu di Capra)

ANTIPASTI

Tarte Tatin di Cipolla Bionda e cremoso al Grana €17 (1,7)

Frittelle Cacio e Pepe, Fave, Piselli e germogli €18 (3,7,13)

Crudo di Mare... Gambero Rosso, Scampo, Ombrina, Tonno
e Ostriche Kristale €28 (2,4,6,12)

Uovo Pochet, Patata schiacciata, Spuma di Castelmagno, Porcini cotti e crudi €20 (3,6,7)

Capasanta arrosto, Carote, Zenzero e Lime €22 (6,12)

PRIMI

Spaghettoni G. di Nola Calamari arrosto, Zucchine alla Scapece e Limone €22 (1,12,14)

Ravioli di Coniglio alla Cacciatora, fonduta di formaggio Compté e Timo €20 (1,3,6,7,9,12)

Risotto (S. Andrea Goio Dop), Zafferano e Animelle di Vitello €22 (6,7,9)

Gnocchi di patate e Borragine, Burro brunito, Salvia e spuma di Parmigiano €18 (1,3,7)

CONSIGLIAMO LA DEGUSTAZIONE DI ALMENO 2 PIATTI

CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA DI ORDINARE.

NEL LIMITE DEL POSSIBILE SARÀ NOSTRA PREMURA SODDISFARVI

NON POSSIAMO GESTIRE ALLERGIE O INTOLLERANZE DA CONTAMINAZIONE

SERVIZIO E COPERTO € 4

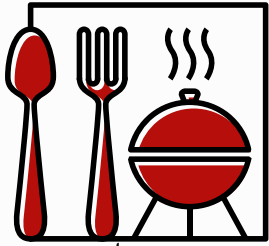
ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE E PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

UTILIZZIAMO ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI E SUGLI ALLERGENI D.LGS 231/20

VEDI LEGENDA TRA PARENTESI E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA

MANGIATE, BEVETE, DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



SECONDI

Rolle' di Galletto, Prosciutto Cotto "Capitelli", Toma di Campertogno e Bietoline €22 (6,7,9,12)

Bistecca Angus cotta al BBQ con patate arrosto e maionese al Dragoncello €34 (3,10)

Rognone di Vitello trifolato, Spinaci e Salsa alla Senape €2 (7,9,12)

Pluma di Maialino Iberico, spuma di Patata e Scalogno caramellato €24 (3,6,9,12)

Dentice arrosto, Peperone dolce e Maionese allo Yuzu €24 (3,4,12)

DOLCI

Ananas caramellato, crumble al Cioccolato e spuma al Cocco €8 (1,7,8)

Cremoso al Cioccolato e Nocciola, Amaretti e granita al Caffè' €8 (1,7,8)

Apple Pie Frolla, Mele e Gelato alla Crema €8 (1,3,7,8)

Gelato allo Yogurt Greco, Passion Fruit e Granola croccante €8 (1,7,8)

Sorbetto di stagione €8

MENÙ DEGUSTAZIONE €50

Frittelle Cacio e Pepe, Fave, Piselli e germogli

Gnocchi di patate e Borragine, Burro brunito, Salvia e spuma di Parmigiano

Rolle' di Galletto, Prosciutto cotto "Capitelli", Toma di Campertogno e Bietoline

Gelato allo Yogurt Greco, Passion Fruit e Granola croccante

MENÙ DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO

4 CALICI DI VINO €70

CONSIGLIAMO LA DEGUSTAZIONE DI ALMENO 2 PIATTI

CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA DI ORDINARE

NEL LIMITE DEL POSSIBILE SARÀ NOSTRA PREMURA SODDISFARVI

NON POSSIAMO GESTIRE ALLERGIE O INTOLLERANZE DA CONTAMINAZIONE

SERVIZIO E COPERTO € 4

ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE E PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

UTILIZZIAMO ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI E SUGLI ALLERGENI

D.LGS 231/20

VEDI LEGENDA TRA PARENTESI E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA

