

# I nostri Classici

*Sempre in carta*



## La Battuta

di razza piemontese, battuta al coltello a mano 10,00

## Vitello tonnato

di rotonda piemontese 10,00

## Tris di eccellenze

battuta, vitello tonnato, salsiccia di Bra 12,00

## Antipasto misto Piemontese

selezione di specialità della cucina piemontese 14,00

## Polpo\* arrosto

con patate e olive di Taggia 14,00

## Tavolozza di pesce\*

tartare, polpo, gamberi e specialità di giornata 18,00



## Castelmagno 84

dal giorno dell'apertura, gnocchi di patate e spinaci con Castelmagno DOP 10,50

## Taiarin al ragù di salsiccia di Bra

sfoglia 30 tuorli, è la famosa salsiccia 10,50

## Ravioli del plin

fatti a mano, conditi al burro e salvia 11,00



## La Tagliata

200 g di scamone di razza piemontese, olio alle erbe e patate 15,00

## Hamburger di Angus

180 g, allevato in Piemonte, Bra tenero, pomodoro, cipolla rossa caramellata, pane ai cereali, patate 13,50

## Frittura di pesce\*

calamari, acciughe, gamberi, tocchetti di spada, verdure 18,00

## Tonno rosso

scottato, spinacino e nocciole 18,00

### PER I PIU' PICCINI

Slurp prosciutto, sfogliatina e formaggio	6,50
Piccolini pomodoro Bio	5,50
La cotoletta di pollo con patatine	9,50

### VERDURE E FORMAGGI

Tagliere di formaggi misti	12,00
Patatine fritte	4,00
Verdure alla griglia	8,50
Burger vegano, quinoa e pomodoro	10,00



coperto € 2,50



acqua € 2,00



caffè € 1,50



per ALLERGENI inquadra il QR

# I Piatti del giorno

**Insalatina carciofi**  
con parmigiano e noci 10,00

**Cotechino con la fonduta**  
10,50

**Coscia di vitello marinata**  
olio al lime, nocciole tostate e sarsset 10,00

**Sformatino di zucca e spinaci**  
con salsa al blu di Cuneo 10,00

**Capesante con carciofi e gamberi**  
15,00



**Ravioli di Cappone**  
con ristretto al Marsala 11,00

**Paccheri neri ai frutti di mare\***  
15,00

**Gnocchi di patate e zucca**  
con salsa al blu di Cuneo 10,50



**Spiedo di filetto d'orata con carciofi**  
18,00



## VINI A CALICE ml 180

Favorita	5,0
Prosecco	5,0
Sauvignon	5,0
AltaLanga	8,0
Rose'	5,0
Barbera	5,5
Nebbiolo	6,0

vino spumante  
"zero" alcool " 4,50

**Cinghiale e polenta**  
bocconcini di coscia e crostini di polenta 15,00

**Lumache alla Parigina**  
di nostra preparazione n 6 9,00 / n12 17,00

**Bocconi di Angus brasati**  
su purè di patate, cavolo rosso 15,00