

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, e 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, salse, 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

Tortino Piemontese

di topinambour, cardi, e peperoni con salsa alle acciughe 10,00

Baccalà mantecato

su crostini di polenta "8file" 11,00

Cotechino con la fonduta

10,50

Capesante scottate, gamberi e carciofi

gelée al mandarino, 14,00

Lumache in guazzetto di pomodoro

e verdure con crostino 14,00



Pappardelle al ragù di cinghiale

con spolvero di cacao amaro 11,50

Orecchiette calamari e broccoli

gamberi e bisque di crostacei 14,00

Gnocchi di patate e barbabietole

con blu di Cuneo, noci e miele 10,50



Pasta al forno gluten free

12,00



Branzino e carciofi

e polvere di liquirizia 18,00

Cinghiale e polenta

bocconcini di coscia e crostini di polenta 15,00

Guancia di vitello brasata

purè di patate, cavolo rosso 15,00

Lumache alla Parigina

di nostra preparazione n 6 9,00 / n12 17,00

Stuzzicherie

Cartoccio di acciughe
100 g fritte, fresche 8,00

Scaloppa di Foie Gràs
cipolla caramellata, pan brioche
50 g 15,00

Birra di Natale

Birrificio Roero
bottiglia 50 cl 8,00

con miele, anice stellato,
cannella e noce moscata

PIATTI CON TARTUFO BIANCO d'ALBA

quotazione odierna : 4,00 € al grammo



Uovo 61° con fonduta (3 g)	€ 25,00
Battuta al coltello (4 g.)	€ 26,00
Taiarin 30 tuorli (8 g.)	€ 40,00



VINI A CALICE ml 180

Arneis	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