

# 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



### 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

### 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