

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 15,00

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 11,00

Taiarin al ragù di salsiccia di Bra

sfoglia 30 tuorli, e la famosa salsiccia 11,00

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 16,00

Hamburger di Angus

180 g, allevato in Piemonte, Bra tenero, pomodoro, cipolla rossa caramellata, pane ai cereali, salse, patate 14,00

Frittura di pesce*

calamari, acciughe, gamberi, tocchetti di spada, verdure 19,00

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

Stuzzicherie

Salame di Varzi

80 g 8,00

Cartoccio di acciughe

100 g fritte 9,00

Asparagi nostrani

con le salse (tonnata, tartara, maionese alla menta) 12,50

Uovo 61°e asparagi

con salsa al raschera e lingua di suocera 12,00



Fiori, Fragole e Verdure
insalatina con fragole di Sommariva,
fiori eduli, mandorle tostate , verdure, semi. 11,00

Ciuffi di Calamaro scottati

crema di piselli e nduja 12,50



Ravioloni di magro

con borraggine, ortiche e ricotta, conditi al timo e limone 12,50

Risotto Fragole e bollicine

con riso di Bra, Brut di Arneis, fragole di Sommariva
e salsa al Castelmagno 12,00

Gnocchi asparagi e Roccaverano 11,00

Taiarin al tartufo nero estivo

15,00



pescato fresco

Pagro Atlantico

con verdure di Primavera 20,00

Guancia di vitello brasata

crema di carote tostate e verdure 16,00

Filetto di maialino alle fragole

patate al forno, pepe rosa, olio al basilico 15,00

Costine Barbecue

di suino, cotte a bassa temperatura,
spennellate con salsa BBQ e patate 14,00

Controfiletto New York steak u.s.a.

350 g. circa con patate al forno 24,00



VINI A CALICE ml 180

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

vino spumante
"zero" alcool " 4,50