

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

Tjarin 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, su melanzana fondente e salsa ai pistacchi 18,50

PER I PIU' PICCINI

Slurp prosciutto, sfogliatina e formaggio 6,50

Piccolini al pomodoro 5,50

La cotoletta di pollo con patatine 10,00

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 € 2,00



per ALLERGENI inquadra il QR

I Piatti del giorno

Stuzzicherie

**Cartoccio di
acciughe**

100 g fritte 9,00

Salame di Varzi
8,00

Tartufo Bianco

**€ 5.50 al
grammo**

Piatti

Battuta al coltello
con 3 g di tartufo 25€

Uovo 61° con fonduta
e 3g tartufo 25€

Taiarin al burro con 7 g di
tartufo 45€

Baccalà* mantecato

su crostini di polenta 8file macinata a pietra 13,00

**Cestino di sfoglia, crema di zucca
funghi, salsiccia, raschera** 10,00

Insalatina di galletto

sedano, rucola e toma piemontese 13,00

Scaloppa di Foie Gràs

50 g pan brioche, cipolla rossa caramellata,
marmellata di fichi, sale maldon 15,00



Gnocchetti crema di zucca e porri

castagne e salsa al blu di Cuneo 11,00

Gran **Gnocchi ripieni**
con fonduta e tartufo nero 15,00

Pappardelle alla boscaiola

con garitule, poecini, cardoncelli, funghi shitake e black pearl 14,00

Tagliatella al cacao al ragù di selvaggina

cinghiale e capriolo 14,00



Costolette d'Agnello *

New zeland alla griglia con patate al forno 17,00

Bocconi di Angus brasati

patate al forno 15,00

Funghi porcini fritti

19,00

Trancetti di branzino fresco

alla piastra, su indivia brasata 19,00

Cinghiale e polenta

bocconcini di coscia e crostini di polenta 15,00



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