

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, julienne di verdure, salsa ai pistacchi di Sicilia 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

Coscia di vitello marinata
servita con fichi e castelmagno 12,00

Julienne di seppie* e avocado
con gambero 14,00

Insalatina di galletto
con porcini, toma piemontese e rucola 13,00

Peperoni di Carmagnola
in diverse maniere. Flan con salsa alle acciughe,
in agrodolce e con maionese al basilico 13,00



Tagliolini ai porcini freschi
13,00

Gnocchi rosa, Roccaverano e Fichi
11,00

Ravioli del plin con le garitule
14,00

**Tagliolini con crema al castelmagno
e tartufo nero estivo**
14,00



Filetto di branzino
coulis alle pesche del Roero, melanzane 18,00

Petto di Faraona
bardato al lardo di Colonnata, con indivia
brasata e salsa all'uva 15,00

Funghi porcini fritti
15,00

Porcini spadellati
con rosmarino, aglio, prezzemolo 18,00

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

SPECIAL

“ Il Tagliere speciale di Cheese”

5 formaggi internazionali selezionati da Fiorenzo Giolito
Comtè St Antoine FR, Morbier FR Stilton UK
Ecrue al fieno (capra)CH

Stuzzicherie

Salame di Varzi
80 g 8,00.

Cartoccio di acciughe
100 g fritte, fresche 8,00



VINI A CALICE ml 180

Arneis	5,0
Prosecco	4,50
Sauvignon	5,0
AltaLanga	8,0
Rose'	5,0
Barbera	5,50
Nebbiolo	6,0

vino spumante
“zero” alcool ” 4,50

