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

Tajarin 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, con spinaci e nocciole tostate 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

Scaloppa di Foie Gràs
50 g pan brioche, cipolla rossa
marmellata di fichi, 15,00

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 11,00

Lumache in guazzetto rosso
salsina con pomodoro, peperone, erbette 14,00

Carpaccio di petto d'Anatra
su croccante di finocchio, agrumi e coulis ai lamponi 14,00

Tagliolini ai porcini freschi
15.,00

Risotto con lumache e porri di Cervere
15,00

Tagliatella al cacao al ragù di selvaggina
cinghiale e capriolo 14,00

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

Rack di cinghiale *
con porri stufati 20,00

Lumache alla Parigina
di nostra preparazione n 6 10,00 / n12 19,00

Funghi porcini fritti
18,00

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