

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 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

**Cartoccio di
acciughe**
100 g fritte 9,00

Trota fario* marinata agli agrumi
croccante di finocchio, salsa orange e sommacco 14,00

Tartare di Ricciola*
pesche e salsa orange 15,00

Fiori di zucchini ripieni
seirass, ricotta, gocce di pesto 12,00

Calamaro ripieno
di riso nero e verdure, su battuto di pomodoro fresco
e intingolo alla olive 14,00

La Carpionata
uovo, zucchine, cotoletta, trota 14,00

Battuta e porcini
con porcini freschi spadellati 15,00

Parmigiana di Melanzane
10,00



Orecchiette, gamberi e seppie*
con pomodorini gialli e rossi 14,00

Risotto ai porcini freschi
con riso di Bra 14,00

Taiarin al tartufo nero estivo
15,00

**Gnocchi di patate, trombette di Albenga e
fiori di zucchini** 12,00



Petto di faraona
scaloppato, belga scottata, salsa al Vermouth 16,00

Millefogli di spada fresco e melanzane
olio al basilico 19,00

Grigliata di carne
miniburger, salsiccia, arrosticini, costina bbq, patate 19,00

Controfiletto New York steak u.s.a.
350 g. circa con patate al forno 24,00

Funghi porcini fritti
17,00

Costata di Vaca veja piemontese
30 giorni frollatura, peso 650/750
58,00 € AL KILO



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