

# I nostri Classici

*Sempre in carta*



## La Battuta

di razza piemontese, battuta al coltello a mano 10,00

## Vitello tonnato

di rotonda piemontese, 11,00

## Tris di eccellenze

battuta, vitello tonnato, salsiccia di Bra 12,00

## Antipasto misto Piemontese

selezione di specialità della cucina del territorio 14,00

## Polpo\*arrosto

con patate, olive di Taggia 14,00

## Tavolozza di pesce\*

tartare, polpo, gamberi, specialità di giornata 18,00

## Castelmagno 84

da 40 anni, 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, con burro e salvia 12,00

## La Tagliata

200 g di scamone di razza piemontese, olio alle erbe e patate 15,00

## Hamburger di Angus

180 g, allevato in Piemonte. con Bra tenero, pomodoro, cipolla rossa, pane ai cereali, salse, patate 13,00

## Frittura di Pesce\*

calamari, acciughe, gamberi e tocchetti di spada, verdure 18,00

## Tonno rosso

scottato, con spinaci e nocciole tostate 18,00

### PER I PIU' PICCINI

**Slurp:** prosciutto, patatina topolino, formaggio 6,50

**Piccolini al pomodoro** 5,50

**La cotoletta** di pollo con patatine 9,50

### VERDURE E FORMAGGI

**Tagliere** di formaggi Piemontesi 12,00

**Patatine fritte** 4,00

**Verdure alla griglia** 8,00

**Burger , quinoa e pomodoro** 10,00



coperto € 2,50



acqua € 2,00



caffè € 1,50



per ALLERGENI inquadra il QR

# I Piatti del giorno

## Asparagi con le salse

salsa tartara, salsa tonnata e maionese al basilico 12,50

## Uovo 61° e asparagi

con fonduta di raschera e crostini 12,00

## Tonno di Coniglio alla rucola

preparato con olio extravergine, aglio e salvia 13,00

## Insalatina di fragole e galletto

con blu di Cuneo, mandorle tostate e sarset 13,00



## Gnocchi asparagi e pecorino 11,00

## Quadrotti di Agnello e timo

burro e timo 11,00

## Ravioli verdi agli asparagi

ripieni di asparagi e mascarpone 11,00

## Tagliolini neri

con vongole, tonno fresco, lime, peperoncino 14,00



## Cosciotto d'agnello

olio e rosmarino, al forno con patate e insalata 16,00

## Filetto di maialino alle fragole

e pepe rosa, con patate al forno 16,00

## Costine Barbecue

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

## Asparagi alla parmigiana

burro fuso e parmigiano 12,50

## Millefogli di Spada fresco e melanzane

basilico, pesto di pistacchi, pomodorino confit 18,00

### 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  |
| Cabernet  | 6,50 |