

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

Gamberi e Burrata

olio alle erbe, pomodorini confit 13,00

Insalatina di fragole e galletto

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

Calamaro Ripieno

con riso nero, vedurine e guanciaie croccante, su crema di piselli 13,00



Gnocchi rosa con asparagi e fragole 11,00

Quadrotti di Agnello e timo

burro e timo 11,00

Ravioli verdi agli asparagi

ripieni di asparagi e mascarpone 11,00

Risotto alle fragole di Sommariva

con Castelmagno, fragole di Sommariva e fiori disidratati
MIN 2 PERSONE 12,00€ A PORZIONE



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