

I nostri Classici

Sempre in carta



La Battuta

di razza piemontese, battuta al coltello a mano 9,00



Vitello tonnato

di rotonda piemontese, 9,00



Tris di eccellenze

battuta, vitello tonnato, salsiccia di Bra 11,00



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 17,00



Castelmagno 84

da 40 anni, gnocchi di patate e spinaci con castelmagno DOP 10,00



Taiarin al ragù di salsiccia di Bra

sfoglia 30 tuorli, e la famosa salsiccia 10,00



Ravioli del plin

fatti a mano, con 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. 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 17,00

PER I PIU' PICCINI

Slurp: prosciutto, patatina topolino, formaggio 6,00

Piccolini pomodoro Bio 5,00

La cotoletta di pollo con patatine 9,00



tipico



consigliato



vegetariano



vegano

VERDURE E FORMAGGI

Tagliere di formaggi misti 12,00

Patatine fritte 3,50

Verdure alla griglia 8,00

Burger , quinoa e pomodoro  10,00



coperto € 2,00



acqua € 2,00



caffè € 1,50



I Piatti del giorno

Salmerino di torrente e Fragole

Salmerino* alpino CBT, con coulis alle fragole 14,00

Insalatina di fragole e galletto

mandorle tostate, roquefort, sarset, balsamico 12,50



Asparagi nostrani con le salse

maionese alla basilico, salsa tartara e salsa tonnata 12,00



Asparagi, uovo e fonduta

12,00



Timballino al castelmagno

con salsa alle fragole e basilico 8,50



Gnocchi rosa asparagi e fragole

di patate di Montagna e polvere di barbabietola 11,00

Scialatielli , calamari e gamberi*

pomodorini secchi, pizzico di peperoncino 13,00



Ravioloni di ricotta di bufala e spinaci

pomodoro fresco e basilico 11,00



Asparagi nostrani alla parmigiana

burro fuso e parmigiano 12,00

Quaglie arrosto

con patate al forno 14,00

Orata al forno

con tortino di riso rosso e verdure 17,00



Coniglio all'Arneis

bocconcini disossati con patate 15,00

Filetto di maialino alle fragole

e pepe rosa con patate al forno 16,50

VINI A CALICE

ml 180

Arneis	5,00	Ribolla gialla	6,50
Prosecco	4,50	Rose'	5,00
AltaLanga Metodo classico	8,00	Barbera	5,50
		Nebbiolo	6,00