



*Antipasti*

**Julienne di seppie e gamberi\***  
con avocado 14,00

**Tris di eccellenze**  
salsiccia di Bra, battuta al coltello, vitello tonnato 11,00

**Antipasto misto Piemonte**  
selezione delle specialità della cucina del territorio 14,00

✓ **Asparagi con le salse**  
maionese alla menta, salsa tartara e tonnata 12,00

✓ **Carciofi alla romana**  
vino bianco e prezzemolo 11,00



**Ravioli del plin**  
fatti a mano al burro e salvia 11,00

**Taiarin al ragù di salsiccia di Bra**  
sfoglia 30 tuorli e la famosa salsiccia 10,00

**Gnocchi al castelmagno**  
10,00

✓ **Chitarrini di Kamut**  
con agretti, asparagi e fave 11,00

**Scialatielli al ragù di pescatrice**  
con stracciatella 12,00



**Grigliata di Pasquetta**  
salsiccia, hamburger 100 g, costina di maiale cotta a bassa temperatura, pollo patate 16,00

**La Tagliata**  
200 g di scamone piemontese, olio alle erbe, patate 15,00

**Coscia d'agnello disossata**  
provenienza Islanda, cotta sottovuoto 36 ore, con insalata 16,00

**Coniglio all'Arneis**  
bocconcini disossati, patate 15,00

**Orata al forno**  
tortino di riso rosso e verdure 18,00

**Frittura di Pesce\***  
calamari Marocco, acciughe, tocchetti di spada, gamberi 18,00

✓ **Asparagi alla Parmigiana**  
burro fuso e grana Padano 12,00

*Primi*

*Secondi*

**Pasquetta  
2024**