

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 al pomodoro	5,50
La cotoletta di pollo con patatine	10,00

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 € 2,00



per ALLERGENI inquadra il QR

I Piatti del giorno

Stuzzicherie

Cartoccio di acciughe

100 g fritte 9,00

Salame di Varzi

8,00

Trota fario* marinata
croccante di finocchio 14,00

Seppia* tiepida
su crema di piselli e menta, pizzico di nduja 14,00

**Cestino di sfoglia, crema di zucca
porcini, salsiccia, raschera** 10,00

Insalatina di galletto con porcini
sedano e toma piemontese 14,00

Carpaccio di gambero rosso di Mazara
salsa orange, acetosella, alga wakame, panko 15,00



Tagliolini ai porcini freschi
14,00

Risotto con crema di zucca mantovana
stracciatella e polvere di liquirizia 12,50

Pappardelle alla boscaiola
con garitule, poecini, cardoncelli, funghi shitake e black pearl 13,00

Paccheri neri al ragù di triglie
pomodorini, capperi, finocchietto 15,00



Costolette d'Agnello *
New zeland alla griglia con patate al forno 16,50

Bocconi di Angus brasati
patate al forno 15,00

Funghi porcini fritti
17,00

Orata e verdure d'autunno
19,00

Picanha
Angus Irlanda 250 g circa con patate al forno 22,00



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