

# 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 14,00

## 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 10,50

## Taiarin al ragù di salsiccia di Bra

sfoglia 30 tuorli, è la famosa salsiccia 10,50

## 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 15,00

## Hamburger di Angus

180 g, allevato in Piemonte, Bra tenero, pomodoro, cipolla rossa caramellata, pane ai cereali, patate 13,50

## Frittura di pesce\*

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

## Tonno rosso

scottato, spinacino e nocciole 18,00

### PER I PIU' PICCINI

Slurp prosciutto, sfogliatina e formaggio	6,50
Piccolini pomodoro Bio	5,50
La cotoletta di pollo con patatine	9,50

### 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 € 1,50



per ALLERGENI inquadra il QR

# I Piatti del giorno

Stuzzicherie

**Salame di Varzi**

80 g 8,00

**Cartoccio di acciughe**

100 g fritte 8,00

**Ostriche**

fine Clair 3,00 cad.

**Insalata di carciofi di Albenga**

parmigiano e noci 11,00

**Sformatino di zucca e spinaci**

con fondata 10,00

**Carciofi e Roccaverano**

con aglio olio, prezzemolo e salsa di Roccaverno  
11,00

Crudo di gamberi

Tartare di gambero rosso,  
gambero viola e gambero rosa,  
2 gamberi di Mazara, 2 scampi  
24,00

**Insalatina di galletto**

con indivia e acciughe 13,00

**Polipetti affogati**

in guazzetto di pomodoro e patate 14,00



**Ravioli di Cappone**

con ristretto al Marsala, gocce di balsamico al lampone 11,00

**Gnocchi di zucca**

e patate salsa al blu di Cuneo, nocciole e miele 10,50

**Pappardelle al ragù di cervo**

e spolvero di Cacao 11,00

**Pasta mischiata, patate e cozze**

con guanciale croccante 11,00



pescato fresco

**Ricciola atlantica**

timo, limone e riso con verdure 18,00



**VINI A CALICE ml 180**

Favorita	5,0
Prosecco	5,0
Sauvignon	5,0
AltaLanga	8,0
Rose'	5,0
Barbera	5,5
Nebbiolo	6,0

vino spumante  
“zero” alcool ” 4,50

**Petto di faraona**

bardato al lardo, indivia brasata, salsa ai frutti rossi 15,00

**Coniglio all'Arneis**

bocconcini disossati, con patate al forno 15,00

**Lumache alla Parigina**

di nostra preparazione n 6 9,00 / n12 17,00

**Bocconi di Angus brasati**

con patate al forno 15,00