

# 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



**Insalatina di Carciofi di Albenga**  
con parmigiano e noci 11,00



**Carciofi alla romana**  
11,00



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



**Asparagi, uovo e fonduta**  
12,00



**Gnocchi asparagi e pecorino**  
con patate di Alta Langa 10,00

**Scialatielli con carciofi, calamari e gamberi\***  
13,00



**Tagliolini con tartufo nero**  
crema al Castelmagno 12,50



**Asparagi nostrani alla parmigiana**  
burro fuso e parmigiano 12,00

**Orata e carciofi**

filetto al forno con carciofi spadellati 17,00



**Coscia d'agnello disossata**  
con agretti e patate 17,00



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

**Quaglie arrosto**

con patate al forno 14,00

## 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