

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 ed erbe 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, sfogliatina e 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



Insieme

L'antipasto di San Valentino da condividere
7 bocconi di carne e pesce da gustare in 2 20,00

Polipetti affogati *

in guazzetto di pomodoro, patate 12,00

Bis Caldo

Tortino piemontese di cardi, topinambur e peperoni
con salsa alle acciughe, e carciofi alla romana 11,00

Insalatina di carciofi di Albenga

parmigiano e noci 12,00

Ostriche

Bretagna

FINE CLAIRS N 3

€ 3,00 cad

 Lasciati guidare dai
piatti del cuore



Abbracci

Mezzelune bicolori, di salmone e capesante, bisque di crostacei 13,00

Gnocchi rosa al blu

con patate di Alta langa e barbabietola, gorgo piccantina e pere semicandite 10,00

Scialatielli

carciofi freschi e vongole veraci 13,00

Paccheri neri

al ragù di pescatrice 12,00



Innam'Orata

ai sapori esotici
al profumo di lime, lemon grass, zenzero

Coniglio all'arneis

bocconcini disossati, con patate al forno 15,00

Bocconi di manzo

purè di patate, cavolo rosso 15,00

Coscia d'Anatra

CBT, con purè di mele al Calvados e patate 18,00

Rombo e Carciofi

fresco, Mediterraneo, carciofi 20,00

VINI A CALICE

Arneis	5,00	Brut Metodo classico	8,00
Prosecco	4,50	Rose'	5,00
		Barbera	5,50
		Nebbiolo	6,00