

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

Taiarin 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, 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

Asparagi nostrani

con le salse (tonnata, tartara, maionese alla menta) 12,50

Uovo 61°e asparagi

con salsa al raschera e lingua di suocera 12,00



Fiori, Fragole e Verdure

insalatina con fragole di Sommariva,
fiori eduli, mandorle tostate , verdure, semi. 11,00

Ciuffi di Calamaro scottati

crema di piselli e menta, pizzico di nduja 12,00

Lo Spaghettono
del Sabato



“Cacio Pepe e Cozze ”

spaghetti del pastificio agricolo “Mancini”
130g 15,00

Risotto Fragole e bollicine

con riso di Bra, Brut di Arneis, fragole di Sommariva
e salsa al Castelmagno 12,50

Gnocchi asparagi e Roccaverano 11,00

Taiarin al tartufo nero estivo

15,00



pescato fresco

Pagro Atlantico

con verdure di Primavera 20,00

Guancia di vitello brasata

crema di carote tostate e verdure 16,00

Filetto di maialino alle fragole

patate al forno, pepe rosa, olio al basilico 16,00

Pulled Pork

di suino nero piemontese con cavolo rosso 15,00

Controfiletto New York steak u.s.a.

350 g. circa con patate al forno 24,00



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