

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 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

**Cartoccio di
acciughe**
100 g fritte 9,00

Trota fario* marinata
croccante di finocchio 14,00

La Carpionata
uovo, zucchine, cotoletta, trota 14,00

Calamaro ripieno
di riso nero e verdure, su crema di piselli alla menta 14,00

Seppie e trombette marinate
con pomodori datterino 14,00

Peperoni di Carmagnola
sformatino e falde con salse 12,50



Gnocchi rosa, Roccaverano e Fichi
di patate barbabietole 11,00

Tagliolini ai porcini freschi
14,00

Ravioli di carni bianche
con sugo alla cacciatora 12,00

Orecchiette Mare
seppie, gamberi, cozze e pomodorini 14,00



Petto di faraona
scaloppato, belga scottata, salsa al Vermouth 16,00

Bocconcini di coniglio
con piccole verdure, su crema di peperoni di Carmagnola 15,00

Spada fresco e ratatouille di verdure
con spada fresco 19,00

Costine Barbecue
di suino, cotte a bassa temperatura,
spennellate con salsa BBQ e patate 16,00

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

Costata di Vaca veja piemontese
30 giorni frollatura, peso 650/750
58,00 € AL KILO



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