

# 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

**Scaloppa di Foie Gras**  
cipolla caramellata, pan brioche  
50 g 15,00

**Insalatina di Cappone**  
e carni bianche con castagne, toma piemontese e rucola 13,50

**Bis caldo d'Autunno**  
Porri di Cervere brasati e Flan di zucca con salsa al gorgo 12,00

**Baccalà mantecato**  
su crostini di polenta "8file" 11,00

**Cotechino con la fonduta**  
10,50

**Zuppetta di lumache e porri**  
14,00



**Pappardelle al ragù di cinghiale**  
con spolvero di cacao amaro 11,50

**Orecchiette calamari e broccoli**  
gamberi e bisque di crostacei 14,00

**Gnocchi, zucca e Blu di Cuneo**  
con nocciole tostate 10,50



**Baccalà**  
15,00

**Guancia di vitello brasata**  
purè di patate, cavolo rosso 15,00

**Cinghiale e polenta**  
bocconcini di coscia e crostini di polenta 15,00

**Cervo in 2 cotture**  
bocconcini brasati e carré grigliato 18,00

**Lumache alla Parigina**  
di nostra preparazione n 6 9,00 / n12 17,00



## VINI A CALICE ml 180

Arneis	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

## PIATTI CON TARTUFO BIANCO d'ALBA

quotazione odierna : 4,00 € al grammo



Uovo 61° con fonduta (3 g)	€ 25,00
Battuta al coltello (4 g.)	€ 26,00
Taiarin 30 tuorli (8 g.)	€ 40,00