



ANTIPASTI

Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Tris di carne cruda condita in 3 modi diversi  _____ € 13,00
(carpaccio di tartufo nero, granella di nocciole e scaglie di grana)

Vitello tonnato  _____ € 13,00
(con maionese pastorizzata)

Antipasto Piemontese con il tonno _____ € 10,00
e cipolla caramellata all'aceto balsamico 

Sformatino di spinaci e ricotta di bufala _____ € 10,00
con fonduta di Fontina d'Alpeggio  

Fagottino di verza con salsiccia, mozzarella _____ € 12,00
castagna al miele e fonduta di Castelmagno 

Insalata di polipo con ceci, sedano e _____ € 15,00
perline di aceto balsamico 

Formaggetta in pasta fillo con funghi porcini _____ € 12,00
cotta al forno 

Bis di antipasti scelti dal menù _____ € 15,00

Tris di antipasti scelti dal menù _____ € 19,00

 senza glutine **Ristorante NON Certificato Possibilità di contaminazione**

 vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 2,00**



PRIMI

Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Risotto con crema di zucca, fonduta di gorgonzola _____ € 14,00
e prosciutto crudo di Parma tostato 

Paccheri rigati (di pasta fresca) _____ € 12,00
all'amatriciana con il pecorino

Gnocchi della Val Varaita con Castelamagno _____ € 12,00
e carpaccio di Tartufo nero 

Agnolottoni ripieni ai 3 arrosti con sugo di stracotto _____ € 12,00

Tajarin ai funghi porcini  _____ € 15,00
(NO POMODORO) A SECONDA DELLA REPERIBILITA'

Tajarin al ragù _____ € 12,00

 senza glutine **Ristorante NON Certificato Possibilità di contaminazione**

 vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 2,00**



SECONDI

Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Stracotto di Vitello  _____ € 18,00

Guancia di maiale agli agrumi  _____ € 18,00

Filetto di vitello ai ferri (min 250 gr) _____ € 24,00
(NON SERVIAMO FILETTO BEN COTTO) 

Fritto di anelli di calamari *, ciuffi * e gamberi * _____ € 20,00
(già puliti)

Funghi porcini freschi fritti _____ € 20,00
(A SECONDA DELLA REPERIBILITA') NO CONTORNO

I SECONDI VENGONO GIA' SERVITI CON I CONTORNI

 senza glutine **Ristorante NON Certificato Possibilità di contaminazione**

 vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 2,00**



DOLCI

Alla nostra maniera

Panna cotta _____ € 5,00
(caramello, cioccolato, frutti di bosco)

Bunet _____ € 6,00

Tiramisù _____ € 7,00

Torta alle nocciole con zabaione _____ € 7,00

Crostata pere e cioccolato _____ € 7,00

Macedonia _____ € 6,00
(chi desidera con gelato)

Affogato al caffè _____ € 7,00

Tutti i dolci sono di nostra produzione

 senza glutine **Ristorante NON Certificato Possibilità di contaminazione**

 vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 2,00**



MENÙ DEGUSTAZIONE

Si intende a persona e non è divisibile

ANTIPASTI

Carne cruda con scaglie di grana

Antipasto Piemontese con il tonno
e cipolla caramellata all'aceto balsamico

PRIMI

Tajarin al ragù

oppure

Gnocchi della Val Varaita con Castelamagno

SECONDI

Guancia di maiale agli agrumi

oppure

Stracotto di Vitello

Dolce della casa

€35.00

Bevande escluse



senza glutine

Ristorante NON Certificato Possibilità di contaminazione



vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **COPERTO € 2,00**



FOCACCE

Cosa stai assaggiando? ...non solo un prodotto, ma il lavoro di Artigiani, Mugnai e Contadini. È per questo che la nostra farina è:



Vera filiera certificata - Farina tipo 1 e integrale - Molitura a pietra lavica

Focaccia con vitello tonnato _____ € 13,00

Focaccia lardo e scaglie di grana _____ € 9,00
(lardo alle erbe e scaglie di grana, tutto in uscita)

Focaccia crudo di Parma e burrata _____ € 13,00
(crudo di Parma e burrata, tutto in uscita)

Focaccia stracchino e mortadella _____ € 10,00
(stracchino e mortadella con pistacchi, tutto in uscita)

Focaccia carne cruda, Castelmagno e tartufo nero _____ € 14,00
(fonduta al Castelmagno con carne cruda di fassona piemontese e tartufo nero estivo, tutto in uscita)

Pizza frita _____ € 13,00
(con mozzarelline, crudo di Parma, rucola e pomodorini, tutto in uscita)

Focaccia con mozzarella e stracchino (in cottura), _____ € 12,00
bresaola, rucola e scaglie di grana (in uscita)

Focaccia con mozzarella, scamorza affumicata _____ € 11,00
e porchetta (tutto in cottura)

Pizze baby solo bimbi

Supplemento da € 1,00 a € 3,00 per ogni ingrediente in più

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

Coperto € 2,00



PIZZE

Cosa stai assaggiando? ...non solo un prodotto, ma il lavoro di Artigiani, Mugnai e Contadini. È per questo che la nostra farina è:



Vera filiera certificata - Farina tipo 1 e integrale - Molitura a pietra lavica

Margherita _____ € 7,50
(pomodoro, fior di latte e basilico)

Salsiccia e friarielli _____ € 10,00
(pomodoro, fior di latte, salsiccia e friarielli)

Prosciutto e funghi _____ € 10,00
(pomodoro, fior di latte, prosciutto e funghi champignon)

Salsiccia e provola _____ € 10,00
(pomodoro, salsiccia, provola e fior di latte)

Spianata piccante e olive taggiasche _____ € 10,00
(pomodoro, fior di latte, spianata piccante e olive taggiasche)

Verdure grigliate _____ € 10,00
(pomodoro, fior di latte, melanzane e zucchine grigliate, scaglie di grana)

Quattro formaggi _____ € 11,00
(pomodoro, fior di latte, gorgonzola, fontina e provola)

Valdostana _____ € 10,00
(pomodoro, fontina e prosciutto cotto in uscita)

Gorgonzola e cipolle _____ € 10,00
(pomodoro, fior di latte, gorgonzola e cipolle)

Quattro stagioni _____ € 12,00
(pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto, olive taggiasche e funghi champignon)

Speck e brie _____ € 10,00
(pomodoro, fior di latte, speck e brie)

Supplemento da € 1,00 a € 3,00 per ogni ingrediente in più

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

Coperto € 2,00