Secondi piatti...

Bollito misto
Nove tagli serviti con catalogna, purea di patate e carote al vapore, salse della casa
(7-GF)
€ 25,00

Lumache alla parigina
Sei lumache € 12,00 Dodici lumache € 20,00
(1-4-7-8-10)*

Tagliata di manzo alla plancia
Tagliata, bouquet di insalata di stagione
€ 27.00
(GF)

Filettino di maiale alle mele e Calvados
Servito con bouquet di insalata di rape rosse
€ 18,00
(1-7-12)

Fritto mare
€ 17,00
(1-2-3-4-12-14)*

Filetto di branzino alla plancia
Filetto di branzino grigliato servito mix insalata, patata alla griglia e salsa bernese
€ 16,00
(3-4-7-GF)*

Polpo speziato
Su patata schiacciata all'olio Evo
€ 16,00
(1-4-5-12- GF)*

Tagliata di patanegra alla plancia
€ 19,00
(9-10-GF)

I numeri riportati nelle portate si riferiscono agli allergeni , troverete l' allegato alla carta menù.
*prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura (GF) piatto senza glutine
Coperto 2,00 Euro

Le nostre degustazioni...

Il Piemonte

Vitello tonnato, crema morbida di robiola piemontese, noci e pere speziate, "Salam d'la Duja".
(3-4-5-7-8-GF)

Tajarin al ragù bianco piemontese
(1-3-9-12)

Rolatine di coniglio al timo con patate
(7-8-12-GF)

35 €
Min. 2 persone

Il Mare

Bruschettone alle seppie e carciofi
(1-12-14)*

Linguine allo scoglio
(1-2-3-4)*

Fritto mare
(1-2-3-4-12-14)*

40 €
Min. 2 persone

Antipasti...

Il Piemonte in tre assaggi
Assiette composto da vitello tonnato, crema morbida di robiola piemontese,
noci e pere speziate,“Salam d’la duja”.
€ 15.00
(3-4-5-7-8-GF)

Battuta di Fassona
Accompagnata da insalatina al balsamico, Tete De Moine e scaglie di Parmigiano Reggiano
€ 15.00
(7-12-GF)

Carpaccio in bagna cauda
Porzione intera € 15,00 ,porzione ridotta € 10,00
(4-7-GF)*

Rotondino cotto al sale con salsa tonnata
Porzione intera € 15.00 Porzione ridotta € 10.00
(3-4-5-GF)

Uovo morbido in crosta di riso Venere
Servito su crema di patate al tartufo nero
€ 15.00
(1-3-7)

Bruschettone alle seppie e carciofi
€ 14.00
(1-12-14)*

Crema di robiola con noci e pere speziate
€ 9,00
(7-8GF)

Insalata di carciofi
Con pinoli, crema di balsamico, olive taggiasche, scaglie di
Parmigiano, limone, olio
€ 12,00
(7-12-GF)

Primi piatti...

I nostri gnocchi
I nostri gnocchi rosolati in crema di Parmigiano profumata al rosmarino
€ 12.00
(1-3-7)*

I nostri agnolotti
Pasta all’uovo con ripieno di stufato di tre carni al sugo d’arrosto
€ 15.00
(1-3-7-9-12)*

Tajarin al tartufo nero
€ 20,00
(1-3-7)

Spaghettini dell’orto
Spaghetti di mais bianco, giallo e riso, verdure croccanti à la julienne
€ 11.00
(9-GF)

Spaghetto Martelli al sugo di pomodoro del Convento
€ 11.00
(1)

Ravioloni di zucca al ragù di cinghiale
€ 15,00
(1-3-7-9-10-12)*

Panissa
Risotto tipico vercellese, fagioli Saluggini, “Salam d’la duja”e Barbera
€ 15.00 Minimo 2 persone
(7-8-9-12-GF)

Risotto dello Chef
€ 15.00 Minimo 2 persone