

## LA TRADIZIONE: Il Piemonte in tavola con i suoi classici.

### ◆ ANTIPASTI

<b>Battuta di carne cruda piemontese e rocher di robiola e nocciole</b>	12
Raw meat tartare Tartare de viande	
<b>Sformato di topinambour e crema di Castelmagno</b>	10
Flan de topinambours à la crème de Castelmagno Jerusalem artichoke flan with cream of Castelmagno	
<b>Vitello tonnato alla piemontese</b>	10
Cold veal with Piedmont tuna sauce Veau froid à la sauce au thon à la piemontaise	
<b>Uova poche' con fonduta di raschera e focaccia tostata</b>	12
<b>Il nostro antipasto misto</b>	15
Mixed starters of Piedmont Apéritif mixte du Pièmont	

### ◆ PRIMI PIATTI

Vi informiamo che i ravioli e le paste fresche sono di nostra produzione e possono anche essere serviti con sugo d'arrosto.

<b>Risotto alla barbabietola in doppia consistenza e blu di Lanzo</b>	12
<b>Risotto con Crema e Castelmagno</b>	12
Riz Carnaroli avec du vin Carema et du fromage Castelmagno Carnaroli rice with Carema wine and Castelmagno cheese	
<b>Ravioli* ripieni alle tre carni (vitello coniglio e maiale) al burro e salvia</b>	12
Nos ravioli aux trois viandes (lapin de veau et de porc) Our ravioli with three meats (veal rabbit and pork)	
<b>Ravioli* ripieni di zucca e amaretti al burro e salvia</b>	10
Nos raviolis farcis aux citrouille, fromage blanc et amaretti Our ravioli stuffed with pumpkin, ricotta cheese and amaretti	

**Gnocchi\* gorgonzola e menta** 9  
Gnocchi au gorgonzola et à la menthe  
Gnocchi gorgonzola cheese and mint

◆ **SECONDI PIATTI**

**Guancia di vitello piemontese al Nebbiolo su puree' di patate al burro di montagna** 14  
Roti de veau avec rouge vin  
Roast veal with red wine

**Pancia di maiale , soja miele e senape** 14

**Filetto di vitella piemontese alla griglia (250gr circa)** 22  
Filet de veau piémontaise  
Piedmontese veal fillet

**Baccala'Rafols islandese su crema di piselli , polenta e pane aromatizzato** 16  
Baccala 'à la crème de pois et au pain aromatisé  
Baccala 'on pea cream and flavored bread

**Cosciotto di maiale al forno**

15

◆ **DESSERT**

**Bunet** 5

**Bavarese al passito di Caluso** 6

**Semifreddo al torrone** 6

**Cre moso al passito di Caluso** 6

**MENU' PROPOSTA 30€ VINI ESCLUSI**

**Antipasto misto piemontese**

**Primo piatto a scelta**

**Secondo piatto a scelta**

**Poiche' nei locali di produzione si utilizzano ingredienti contenenti tutti gli allergeni indicati nel cartello apposito, tracce di questi possono essere presenti in tutte le preparazioni.**

**I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono decongelati.**