





Antipasti

- Il pesce crudo del Mediterraneo, oli e Sali agrumati € 26,00
-  La mela grigia di Torriana ripiena di salsiccia e rape su crema di porri € 12,00
- Il bue Piemontese a tavola (battuta, girello tonnato, bue affumicato) € 13,00
-  Semplicemente la bagna caoda € 13,00
-  Il tortino di cardo gobbo, salsa d'acciughe € 13,00
- Il baccalà gadus morhua nel barattolo con cavolo rosso e la sua trippa € 15,00

Primi Piatti

- I tajarin all'uovo biologico con ragù di lepre € 13,00
- Gli agnolotti tradizionali Piemontesi € 13,00
-  Gli gnocchetti di saras, crudo di Cuneo, tartufo nero € 12,00
- Gli gnocchi zucca e patate ripieni di Cevrin, crema al tartufo nero € 14,00
- Il risotto Carnaroli, crema di peperoni, capesante, tartufo nero € 15,00

Secondi Piatti

- Il controfiletto di cervo, panato nelle castagne, puree di zucca € 19,00
- La pernice al sapore di vigna, il foie gras, il tartufo nero € 24,00
- Il guanciotto di maiale pesante piemontese marinato al sidro e cotto sottovuoto, mele caramellate € 17,00
- Il trancio di pesce (sec.pescato) al forno € 22,00
- Il sottofiletto di fassona in panatura di grissini € 18,00
- La gallina bianca di saluzzo con farcitura autunnale € 17,00
- La selezione di formaggi delle nostre valli al carrello € S.Q.

Enrico