




Antipasti

-  La mela grigia di Torriana ripiena di salsiccia e rape su crema di porri € 13,00
- Il vitello stonato (battuta al coltello, tartare di tonno (*), spuma di ostrica) € 18,00
-  Semplicemente la bagna caoda € 14,00
-  Il cardo gobbo, la fonduta di Plaisentif € 14,00
- La variazione di baccalà gadus morhua nel barattolo con cavolo nero, baccalà mantecato in cialda di pignulet € 17,00

Primi Piatti

- I tajarin all'uovo biologico con guazzetto di pesce € 17,00
- Les Chaiette tradizionali Valdesi € 13,00
- I ravioli rossi ripieni di Plaisentif e tartufo nero € 16,00
- Gli gnocchi di patate e castagne, ragù di cervo € 15,00
- Il risotto Carnaroli, vermut, cardi e animelle € 13,00

Secondi Piatti

- Il controfiletto di cervo, panato nel pignulet, puree di zucca, riduzione al “merenda con corvi” € 20,00
- Il brasato di bue piemontese al nebbiolo, crema di mais pignulet € 18,00
- Il trancio di pesce (sec.pescato) al forno € 22,00
- Il sottofiletto di fassona in panatura di grissini € 19,00
- La coscia di anatra farcita con topinambur al profumo di canapa € 17,00
- La selezione di formaggi delle nostre valli al carrello € S.Q.

Nei nostri piatti sono presenti i seguenti allergeni:

latticini e derivati, cereali con glutine, uova, pesce, crostacei, molluschi, senape, anidride solforosa e solfiti, semi di sesamo, sedano, prezzemolo, aglio,

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu.