



Pane e Coperto 3€

Antipasti

Battuta di Fassona, barbabietola rossa e bagna caoda leggera 14€
LATTE, PESCE

Tentacoli di polpo arrostiti con crema di zucca, stracciatella e polvere di liquirizia 16€
PESCE, LATTE

Uovo 63° alla “carbonara” con fonduta di pecorino e bacon croccante 12€
UOVO, LATTE

Cipolla cotta nel sale, ripiena della sua polpa e gratinata 12€
LATTE

Vitello al rosa, salsa tonnata, fondo bruno, bottarga di tuorlo 14€
PESCE

Terrina di coniglio, misticanza, cubetti di mostarda e pane sfogliato caldo 14€
LATTE, FRUMENTO

Antipasto “Vecchio Piemonte” 15€
PESCE, UOVA, LATTE

Primi Piatti

Agnolotti con sugo di stufato 15€
LATTE, FRUMENTO, UOVA, SEDANO, SOLFITI

Tagliatelle di pasta all'uovo tagliate a mano con ragù di cinghiale 15€
FRUMENTO, UOVA, LATTE

Gnocchi di patate fatti in casa con fonduta di Robiola e nocciole 15€
FRUMENTO, UOVA, LATTE, NOCCIOLE

Riso Carnaroli mantecato al gorgonzola con pere spadellate 18€
LATTE

Spaghettoni al torchio con crema di cavolo nero e polvere di pomodori 15€
FRUMENTO, UOVA, LATTE

Cannelloni gratinati ripieni di patate e tartufo nero, salsa all'aglio nero e tartufo nero 16€
FRUMENTO, UOVA, LATTE

Zuppa di legumi, crostini e bacon 12€
FRUMENTO

Secondi Piatti

Bavetta di fassona al fumo con salsa Monferrina e Ratatuia di verdure 22€

Polpette di lenticchie, maionese al curry e misticanza 18€

LATTE, FRUMENTO, SEDANO, UOVA

Roll di coniglio con salsa cacciatora e indivia arrostita 20€

SEDANO

Sottopaletta di manzo brasato al barbera con crostino di polenta 20€

SEDANO, SOLFITI

Degustazione di formaggi con selezione di composte della casa 18€

LATTE

Seppie in umido e crostini di pane croccanti 20€

PESCE

Stinchetto di agnello con cavolo viola e patate al forno 22€

Menù Degustazione

Territorio

Vitello al rosa, salsa tonnata, fondo bruno, bottarga di tuorlo

Agnolotti alla Monferrina

Sottopaletta brasata con crostino di polenta e purè di carote leggermente speziata

Bunet Monferrino

€ 50 a persona – bevande escluse
Il menù deve essere applicato all'intero tavolo

Olimpia

Tentacoli di polpo arrostiti con crema di zucca, stracciatella e polvere di liquirizia
Cipolla cotta nel sale, ripiena della sua polpa e gratinata

Spaghettoni al torchio con crema di cavolo nero e polvere di pomodori
Cannelloni gratinati ripieni di patate e tartufo nero, salsa all'aglio nero e tartufo nero

Bavetta di fassona al fumo con salsa Monferrina e Ratatuia di verdure

Sorbetto di frutta fresca con liquore alla rosa
Mousse ai tre cioccolati, cialda croccante al sesamo

€ 65 a persona – bevande escluse
Il menù deve essere applicato all'intero tavolo

Alcuni prodotti possono essere acquistati o essere abbattuti nella normale pratica di cucina, per preservarne la freschezza.
Per chiarimenti rivolgersi al personale