

Menù della Tradizione

ANTIPASTI

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE	12
VITELLO TONNATO OTTOCENTESCO	12
TONNO DI CONIGLIO CON GELATO ALLA CIPOLLA	14

PRIMI

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO	12
TAJARIN AI 40 TUORLI BURRO E SALVIA	13

SECONDO

GUANCIA DI FASSONA PIEMONTESE AL BAROLO E PURÈ DI PATATE	16
---	----

È POSSIBILE RICHIEDERE L'AGGIUNTA DI TARTUFO
BIANCO O NERO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL
MOMENTO

COPERTO 2€

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E
ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA
DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA,
DAL PERSONALE IN SERVIZIO

Menù di Stagione

ANTIPASTI

TUORLO D'UOVO ALLA CARBONARA CON CANNOLO DI GUANCIALE E TARTUFO NERO	14
CREMA DI TOPINAMBUR E PATATE CON CEDRO E TIMO	12

PRIMI

GNOCCHI DI PATATE, FONDUTA DI GORGONZOLA E PEPERONE DOLCE	12
CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE	14

SECONDI

CAVOLFIORE COTTO AL BURRO NOCCIOLA, CREMA DI NOCI E DATTERI DOLCI	14
FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON	17

COPERTO 2€

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO