

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
CALÇOTS ALLA BRACE E SALSA ROMESCO	12

PRIMI

CAVATELLI, ALICI, BURRO DI CAROTA E FINOCHIETTO SELVATICO	12
RAVIOLI DELLA QUARESIMA	14

SECONDI

SEDANO RAPA IN CROSTA DI SALE E SALSA BEURRE BLANC AFFUMICATA	14
MAIALINO IN MASCHERA CON RIDUZIONE AL BARBERA E MIELE	16

COPERTO 2€

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