

IL PIEMONTE DA SCOPRIRE

PER STUZZICARE

Lo stendino di crudo Vigezzino €13

Prosciutto crudo stagionato minimo 24 mesi, servito con sottaceti [9-12]

Taco di insalata di bollito

Taco di polenta, insalata verde, insalata di bollito, maionese home made e cipolla croccante (2pz)[1-3-10] €12

Il mezzo tonnato €9

Lonzino* cotto al rosa, salsa tonnata, frutto e polvere di capperi, fiori secchi [3-4] in versione ridotta

Antipasto misto dello chef €30

cinque selezioni dello chef, consigliata da condividere [GLI ALLERGENI POSSONO VARIARE]

Acciughe, burro, crostoni €15

Acciughe, burro di montagna, salsa verde e salsa rossa, crostoni di pane [1-4-7]

Piatto misto di salumi e formaggi €20

misto di salumi e formaggi, servito con miele e confetture [1-7-8-10]

Insalata russa €9

Insalata di piselli, patate e carota cotte a vapore, condite con maionese [3]

piatto di formaggi €17

misto di formaggi delle nostre terre servito con miele e confetture [1-7-8-10]

GLI ANTIPASTI

Lingua al verde €12

lingua di vitellone, bollita e affettata servita con salsa verde (prezzemolo, aglio, acciuga, olio) [4]

Il nostro tonnato €15

Lonzino cotto al rosa, salsa tonnata, frutto e polvere di capperi, fiori secchi [3-4]

Antipasto misto piemontese

Lonzino tonnato, lingua al verde, insalata russa, tomino al miele, peperone e acciuga [3-4-7-12] X1 €20 X2 €35

PRIMI PIATTI

Spaghettoni Cacio e tre pepi €13

Spaghettoni selezione "Bossolasco" Pecorino Romano DOP, pepe di SICHUAN, pepe Nero, Pepe lungo [1-7]

Ravioli del plin €14

Raviolo Piemontese* di carne e verdura con suo sugo d'arrosto [1-3-7-9-10]

SECONDI PIATTI

La tagliata con patate rustiche €22

Tagliata di flank steak, patate rustiche e i suoi intingoli [3-4-8]

La melanzana 300° €17

Melanzana cotta in forno, robiola 3 lattini e salsa al pomodoro, olio al basilico e cialde di pane [1-7]

Lo Stracotto di manzo al vino rosso

Cappello del prete*, stracotto al vino rosso con patata schiacciata [12] €20



Menu degustazione

I MENÙ DEGUSTAZIONE sono obbligatori per tutto il tavolo

I N T R A M O N T A B I L I €50

IL NOSTRO TONNATO [3-4]

Lonzino cotto al rosa*, salsa tonnata, frutto e polvere di capperi, fiori secchi

SPAGHETTONE CACIO E TRE PEPI [1-7]

Spaghettoni selezione "Bossolasco"
Pecorino Romano DOP, pepe di SICHUAN, pepe Nero, Pepe lungo

LA TAGLIATA [3-4]

Tagliata di flank steak, patate rustiche e i suoi intingoli

BRANDOMISÙ [1-7]

La nostra idea di Tiramisù con gelato al caffè e terra di cacao

A L D I S N E '

P I E M U N T E I S €50

ANTIPASTI MISTI PIEMONTESI [3-4-12]

Lonzino* tonnato, lingua* al verde*, insalata russa*

RAVIOLI DEL PLIN [1-3-7-9-10]

Raviolo Piemontese* di carne e verdura con il suo sugo d'arrosto

LO STRACOTTO DI MANZO AL VINO ROSSO [12]

Cappello del prete*, stracotto al vino rosso con patata schiacciata*

TORTA ALLA NOCCIOLA, CON GELATO ALLA CREMA [1-3-7-8]

CALICI DA €5 A €15

DEGUSTAZIONE VINI 3 CALICI €18

DEGUSTAZIONE VINI 5 CALICI €30

IN BASE ALLE APERTURE DEL GIORNO

COPERTO E PANE DI PANETTERIE ARTIGIANALI SELEZIONATE PIEMONTESI €3 acqua €3 caffè espresso €2

In caso di intolleranze, allergie alimentari o per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nel menù, invitiamo a rivolgervi al personale di sala prima di ordinare PER DOVERE DI INFORMAZIONE, SEGNALIAMO COMUNQUE CHE I PRINCIPALI ALLERGENI SONO CONTRADDISTINTI DA APPOSITO NUMERO DEL QUALE TROVERETE LA DIDASCALIA APPESA ALL'INGRESSO.

Eventuali prodotti della pesca serviti crudi sono sottoposti a trattamento obbligatorio di "abbattimento preventivo sanitario" ai sensi dell'ordinanza Ministero della Sanità del 12/05/92 e del Reg. CR853/2004 Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura come descritto nelle procedure del manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg. CE n°852/04 I prodotti congelati o sottoposti ad abbattimento presenti nel menu sono segnalati con il seguente simbolo (*)