



MENÙ

◀ Calice di benvenuto

Per iniziare

- Gran tagliere di salumi e formaggi eccellenti € 10.00 a persona
- Prosciutto Val Vigizzo (di montagna)
con burrata d'Andria IGP € 15.00
- Pinzimonio di verdure di stagione con olio evo del Garda
o bagna càda (nostra ricetta) € 8.00
€ 10.00
- Carpaccio di scottona piemontese tagliato a coltello
con acciughe di Lampedusa al tartufo € 12.00
- Tartare di Fassona alla piemontese con tuorlo d'uovo bio
di gallina allevata a terra e tartufo nero estivo € 15.00
- Degustazione di finger di tartare € 14.00
- Pluma di maiale iberico allevato a ghianda
"Tonnato" alla nostra maniera € 14.00

Proposta di primi piatti

- Agnolotti allo stufato Limousine del Piemonte € 10.00
- Tagliolini all'uovo di nostra produzione con porcini € 12.00
- Gnocchi di patate al Montebore con tartufo nero € 12.00

E... le nostre carni...

- Galletto "Indiavolato" disossato allevato a terra (grammi 700 circa) € 15.00
- Tagliata di Sanato con tuma dla paja by Ocelli, uovo di quaglia e tartufo nero estivo € 16.00
- French rack di maialino iberico marinato, cotto a bassa temperatura e grigliato € 14.00
- Tagliata di scottona piemontese con datterini e rucola € 15.00
- Picanha in cottura reverse e salsa chimichurri - Kg 1,2 circa (Min.2 persone) € 16.00 *a persona*
- Filetto di Chianina al naturale scottato € 18.00
- Filetto di Chianina marinato alla senape di Digione (grammi 300 circa) € 20.00
- Costata di razza Chianina (grammi 600 circa) € 16.00
- Fiorentina di Chianina (grammi 1.200 circa) € 45.00 *al kg*

I contorni ...

- Misto di verdure grigliate € 4.00
- Patate fritte con la loro buccia € 4.00
- Friggitelli spadellati con acciughe € 4.00
- Toma piemontese alla griglia € 6.00

Per finire in dolcezza...

- Sorbetto al limone non trattato (e vodka) € 4.00
- Cheesecake ai frutti di bosco € 7.00
- Crostata con frutta di stagione € 5.00
- Pesche Saturnine con Sangue di Giuda € 5.00
- Tiramisù classico € 7.00

I dessert sono di nostra produzione

- Caffè € 1.00

Digestivi a scelta: prezzo comunicato dal personale secondo tipologia.