



Antipasti

Polpo arrostito con carciofi stufati agli aromi

(M,P,Z) 22 €

Asparagi al vapore con uova pochè e tartufo nero

(U) 21€

Tartare di manzo con scaglie di Parmigiano Reggiano, songino ed aceto balsamico ristretto

(L,U,Z) 22 €

Salmone affumicato su pane tostato burro e limone

(P,G,L,S,Y) 20€

*Le tre varianti del carciofo: crudo in insalata, stufato agli aromi e fritto**

(P,Z,V,G,S,Y,U,L,C,K,F,M) 20 €

Escargot alla Bourguignonne

(M,L,G S,Y,Z) 15€



Primi Piatti

Gnocchi della Val Varaita con fonduta di Raschera e nocciole tostate*

(G,S,Y,L,U,F,Z,C,M,P,K) 20 €

Spaghetti al ragù di pesce bianco e fave

(G,S,Y,P,C,M,FAVE,Z) 23 €

Penne integrali con pomodoro fresco e burrata

(G,S,Y,L) 19 €

Risotto agli asparagi

(Z,K,L,U) 20 €

I Classici:

Bolognese, Carbonara, Arrabbiata, Verdure

(G,S,Y,U,L,F,V,K,Z) 18 €

Minestrone di verdure

(K) 16€

*Prodotto con una parte di alimenti che hanno subito trattamento di abbattimento termico



Secondi Piatti

Filetto di manzo al "Nebbiolo" con tartufo nero e patate novelle al rosmarino
(K,Z,L) 35€

Bocconcini di pollo al limone con riso basmati e zucchine alla menta
25€

Branzino in crosta di agrumi con verdure di stagione
(P,G,S,Y) 29€

Filetto di salmone al beurre blanc, porro alla brace e polvere di pomodoro
(P,L,Z) 30€

Burger vegano con verdure del giorno*
(G,Y,Z,V,S) 22€



Dessert

Selezione di formaggi Piemontesi con miele, cugnà e frutta secca
(L,F,K,U) 16€

Finger Chantilly con salsa profumata alla vaniglia
(G,U,L,S,F) 10€

Il cestino di primavera con salsa al lampone
(può contenere tracce di lattosio e glutine) (U) 11€

Macedonia di frutta fresca 7€

Frutti di bosco con gelato alla crema 11€

Fragole con panna 10€

Gelato: nocciola, crema, pistacchio e fondente nero
(L,F,V) 7€

Sorbetti: mela verde, limone e fragola 7€

COPERTO 2€