

M

A me MI piace

Non esistono errori in cucina, ma deviazioni che
si trasformano in possibilità.

È proprio lì che nascono le scoperte più
sorprendenti: nell'imprevisto che diventa gusto,
nell'attesa che si fa sorpresa.

I NOSTRI ESSENZIALI

La nostra giardiniera in aceto di mele

€14

Carrello dei salami pregiati

12€ / persona

Fassona marinata

€19

Vitello tonnato

€18

ANTIPASTI DAL BOSCO

Una raccolta di frutti della stagione, trasformati in piatti che raccontano la vita selvaggia, tra profumi, consistenze e memoria del territorio.

FUNGHI

CRESPELLA DI GRANO ARSO AL TIMO, FUNGHI DI RACCOLTO,
BESCIAMELLA ALL'AGLIO NERO

€20

CACCIA

BATTUTA AL COLTELLO DI CAPRIOLO, PEPE ROSA, MAIONESE AL CACAO E RUCOLA

€19

LUMACHE

VERZA RIPIENA DI LUMACHE E POMODORO ALL'AGRO DI VERZA

€22

NOCCIOLA

BUDINO DI NOCCIOLA TONDA GENTILE E ROSMARINO,
FONDUTA DI TOMA DI MONTAGNA

€14

UN ASSAGGIO DI TUTTI GLI ANTIPASTI DAL BOSCO

€27

ANTIPASTI

BELLI DENTRO (QUINTO QUARTO)

ANIMELLA

ANIMELLA DI VITELLO BBQ, ZUCCA, SALVIA, MARTINI DRY

€18

BATSOÀ

PIEDINO DI MAIALE ALL' ACETO BIANCO IMPANATO E FRITTO, INSALATA DI
MELE, SENAPE, CAVOLO CAPPUCCIO PICKLED

€18

TRIPPA MISTA DI VITELLO GRATIN

TRIPPA MISTA DI VITELLO GRATINATA, ARACHIDE, LATTE DI COCCO, PECORINO

€18

PATÈ

PATÈ DI POLLAME DI CORTILE

€ 16

UN ASSAGGIO DI TUTTI GLI ANTIPASTI "BELLI DENTRO"

€25

PRIMI PIATTI

LASAGNA

RAGÚ DI MANZO, BESCIAPELLA LEGGERA, PARMIGIANO 36 MESI

€19

AGNOLOTTO QUADRO MONFERRINO

PARTI NOBILI DI CARNI DI MAIALE NOSTRANO E FASSONA A CRUDO, SCAROLA E
BORRAGINE RIPASSATA, MAGGIORANA.

CONDITI AL BURRO DEMISEL O IN TAZZA ALL'OVADA D.O.C.G.

€ 19

RISOTTO DI LENTICCHIE

LENTICCHIE NERE BELUGA RISOTTATE, CRUDO DI SEPPIA E IL SUO NERO,
RAGÙ DEI TENTACOLI DI SEPPIA E MAGGIORANA

€20

CARTOCCIO DI CALDARROSTE

GNOCCO DI CASTAGNE AL FUMO, RIDUZIONE DI OVADA D.O.C.G. ,
ROSMARINO DELL'ORTO

€18

CREMA DI MINISTRONE

PASSATA DI VERDURE E PASTA MISTA AL BRONZO BARILLA

€21

PIATTI PRINCIPALI

ARROSTO DELLA VENA (SOLO LA DOMENICA)

ARROSTO DELLA VENA AL GAVI, PATATE ARROSTO E CIPOLLE BORRETANE

€22

CORDON BLEU

POLLO RUSPANTE FARCITO DI PROSCIUTTO COTTO PIEMONTESE E COMTÈ 20

MESI E PATATE NOVELLE COTTE NEL GRASSO D'ANATRA

€ 25

CAPRETTO

ARROSTO DI CAPRETTO NOSTRANO, PESTO DI ERBE FINI AROMATICHE,
MILLEFOGLIE CRISPY, POLPETTA E FINANZIERA DEL SUO QUINTO QUARTO

€26

COLOMBACCIO

PETTO ROSA COTTO SULLA CARCASSA AL BBQ, COSCIA ARROSTO, BAO AL VAPORE
CON RAGU DI ALI, FILETTO CRUDO E AGRO DI PEPERONI, INDIVIA BBQ

€32

Dalla lavagna...

LA NOSTRA LAVAGNA RACCONTA LA CUCINA DEL MERCATO:
LE MIGLIORI MATERIE PRIME E
LA STAGIONALITÀ PRENDONO VITA QUI,
CON SEMPLICITÀ E AUTENTICITÀ.

Alza lo sguardo e leggi

FORMAGGI

FORMAGGI SELEZIONATI SECONDO LE EMOZIONI DEL PALATO
E I VIAGGI DELLO CHEF NELLE MALGHE E NEI CASEIFICI PIÙ
IMPROBABILI

€3 AL PZ.

IN ACCOMPAGNAMENTO AI FORMAGGI,
PANE IDEATO E CREATO DALLO CHEF

IN ACCORDO UN CALICE DI:

SIDRO MALEY DU SAINT BERNARD (VALLE D'AOSTA) € 7

PERFETTO CON I FORMAGGI: REGALA PROFUMI DI MELA MATURA,
UN TOCCO DELICATO DI PERA E UNA FRESCA ACIDITÀ CHE BILANCIA IL
GUSTO.

COPERTO
E
PANE DI NOSTRA PRODUZIONE RIGENERATO
€4

ACQUA MICROFILTATA GASATA O NATURALE
€3

ACQUA NATURALE PANNA
ACQUA MINERALE SAN PELLEGRINO
€4

CAFFE' DEL TERRITORIO
€3

I SIGNORI CLIENTI CON PROBLEMI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE
ALIMENTARI POSSONO RICHIEDERE LA LISTA DEGLI ALLERGENI
AL PERSONALE DI SALA.

IL NOSTRO PERSONALE SARÀ LIETO DI INDICARVI TUTTI I PRODOTTI
ACQUISTATI O PREPARATI INTERNAMENTE CHE, PER MOTIVI
IGIENICO-SANITARI, SONO STATI SOTTOPOSTI A PROCESSO DI
ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA.