

Antipasti Freddi

Burnia con carne cruda di coscia di vitello Fassone battuta al coltello, accompagnata da frutta e verdura	10
Peperone ripieno con robiola fresca di Roccaverano, basilico e olio extravergine di oliva	7
Girello di vitello Fassone cotto al sale a bassa temperatura con croccante di Topinambour	10
Insalata Russa	7
Vitello in salsa tonnata	10

Antipasti Caldi

Cipolla bionda ripiena di verdure gratinata a 180°C	7
Flan di verdure con colata di Gorgonzola d.o.p. al Tè verde	7
Cocotte con quaglietta e polenta bramata del Mulino Marino	10

Primi

Tajarin alla Monferrina	10
Ravioli del Plin serviti nel tovagliolo	10
Ravioloni ripieni di stufato di coniglio con burro d'alpeggio e salvia selvatica	10
Risotto Carnaroli mantecato alla Barbera Sup. Nizza "Romilda"	10
Gnocchi di patate di alta langa con Castelmagno Presidio Slowfood	10
Pasta di Gragnano "Faella" al pomodoro basilico	8

Secondi

Stracotto di vitello razza piemontese alla Barbera Sup. Nizza "Romilda"	12
Stinco di vitello razza piemontese alle erbe profumate	12
Scamone di vitello Fassone con misticanza di verdure	12
Filetto di vitello cotto sulla pietra ollare	20
Madama Piemunteisa alla piastra	18
Coniglio ripieno di petto d'anatra Germano Reale	12
Petto di Faraona con Nocciola Piemonte igp "Tonda Gentile"	12

Formaggi

Formaggi tipici del territorio da produttori selezionati:	da 1 a 3 pz.	6
	da 4 a 6 pz.	11
	da 7 a 9 pz.	16

Dessert

Semifreddo al Torrone "D. Barbero" con colata di cioccolato Gianduja	5
Panna cotta con crema di Nocciola Piemonte igp "Tonda Gentile"	5
Crostata di Meliga 8 file con mela Divina di S. Marzano Oliveto	5
Pera Madernassa affogata nella Barbera d'Asti "Carlotta"	5
Zabajone al Moscato d'Asti D.O.C.G. "Ferlingot"	5
Sorbetto al Barbera o al Moscato d'Asti	5

Bevande

Acqua	2
Caffè	1.5
Infusi, Digestivo, Camomilla, Tè	3
Bibite succhi	2.5

La nostra pasta fresca è fatta a mano esclusivamente con farine biologiche del Mulino Marino. Pane e grissini sono cotti nel forno a legna.

MENU 15€

Quick lunch

Apribocca di benvenuto

1 Piatto Unico

1 Calice di vino

1/2 Minerale

*Solo a pranzo
dal mercoledì al venerdì*

MENU 25€

Arbiola

Apribocca di benvenuto

1 Antipasto

1 Primo

1 Secondo

1 Dessert

MENU 35€

Nizza

Apribocca di benvenuto

2 Antipasti

1 Primo

1 Secondo

2 Dessert

MENU 45€

Unesco

Apribocca di benvenuto

4 Antipasti

2 Primi

1 Secondo

3 Dessert

Alcuni prodotti freschi potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura secondo le normative vigenti

Per l'eventuale presenza di ALLERGENI in alcuni alimenti, si invita la gentile Clientela a segnalare tempestivamente qualunque allergia o intolleranza alimentare