



orari ristorante:

pranzo / lunch: 12.30 - 14.00

cena / dinner: 19.30 - 21.00

il tagliere:

salumi di selvaggina e selezione di formaggi tipici € 15 7
platter of cured game charcuterie and selection of local cheese

il carpaccio:

di fassone piemontese con salsa al gorgonzola e mandorle tostate* € 13 78
beef carpaccio with gorgonzola cheese sauce and toasted almonds

il polpo:

polpo scottato con insalata di finocchi, arance e cipolle in agrodolce ai lamponi e
maionese al basilico* € 13 3 4 9 1
octopus with fennel and orange salad, bitter-sweet onions with raspberry and mayonnaise with basil

il crudo:

di Bossolein con crocchette di fonduta DOP e focaccine calde* € 14 137
Bossolein cured ham with cheese fondue and warm focaccia

il flan:

di melanzane con coulis di pomodori e ricotta salata* € 10 379
aubergine with a sauce of tomato and salted cottage cheese

@@@

la pasta:

fusilli al farro con crema di porri, pecorino e grissini tostati* € 10 173
spelled pasta with leeks, pecorino cheese and toasted breadsticks on the top

i cappellacci:

cappellacci ripieni di baccalà con crudo di scampi e limone candito* € 14 72148
fresh pasta stuffed with salt cod, raw shrimp and candied lemon

i ravioli:

ravioli della tradizione con sugo di arrosto e timo* € 12 1379
ravioli in roasted meat sauce with thyme

gli gnocchi di erbette:

con pere e mocetta croccante* € 12 137
green gnocchi with pears and dry cured meat

@@@

I'agnello

costolette di agnello scottate con timo e lardo d'Arnad* € 15 9.12.7

lamb cutlets with thyme and "lardo di Arnad"

la tometta:

tometta fondente impanata con insalatina di mele e noci* € 12 1.7.8

tometta cheese in bread-crumbs with apple salad and walnuts

I'anatra:

petto d'anatra laccato al miele e salsa di soia* € 14 6.9.10

duck breast glazed with honey and soy sauce

I'Angus:

tagliata di Angus con rucola, grana e datterini al forno* € 14 9.7

grilled beef slices with rocket salad, parmesan cheese and cherry tomatoes

@@@

bourguignonne (min 2 pers. su prenotazione) € 25 a persona

bourguignonne (on request min. 2 people) € 25 per person

insalata mista € 5

mixed salad

@@@

dessert della casa* € 5 1.7.5.8

home made desserts

@@@

**A scelta tra un primo, un secondo
e il dessert del menù del giorno, a pranzo: € 18 a persona**

three course menù of the day, at lunch time € 18 per person

* i piatti contrassegnati con asterisco possono essere cucinati con prodotti surgelati o con prodotti freschi abbattuti dopo cottura.

Tutti i prezzi indicati sono a persona

Tutti i dolci sono di nostra produzione. Alcuni piatti vengono lavorati, abbattuti e conservati alla temperatura di -25° al fine di conservare la naturale freschezza.

** la pasta è tutta fatta in casa