

Antipasti

Il Nostro Lardo D'Arnad DOP, Castagne cotte nel miele e miele millefiori di Gressoney. 17€

Sformatino di zucchine BIO, Fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi e chips di topinambur. 18€

Petto di Anatra su misticanza di verdure e cavolo nero, gel di arancia e datteri 19€

Girello di vitella al punto rosa cotto CBT, Salsa tonnata alla piemontese e un croccante di noci. 19€

Primi Piatti

Risotto alla barbabietola, crema di gorgonzola DOP, chips di prosciutto crudo e polvere di olive. 21€

Tajarin 30 tuorli fatti in casa con funghi porcini e burro di montagna. 20€

Il Nostro Agnolotto alla piemontese con una riduzione al fondo bruno e vino rosso. 19€

Gnocchetti di patate, crema di patate di montagna e porri dell'orto, guancialetto di Norcia e polvere di spinaci. 20€

Secondi Piatti

*La Nostra Polenta Concia di Farina Macinata a pietra con Salsiccia Luganega cotta a bassa temperatura. **24€***

*Il filetto di Manzo Lardellato con il Lardo d'Arnad e funghi porcini. **30€***

*Pancia di Maialino Cotta Bassa Temperatura, riduzione di birra artigianale, crema di piselli e millefoglie di carote. **28€***

Dolci

*I nostri dolci vengono fatti freschi ogni giorno, richiedi al
Maitre di sala i nostri dolci del giorno*