

PER CONTINUARE A DEGUSTARE ANCHE A CASA...

Alla cassa puoi acquistare i nostri
trasformati:

Confettura di mirtilli € 5

Succo di Mirtilli € 4.5

Passata di pomodoro € 4

Miele di Castagno € 7

Cassetta degustazione "Arezza"
(Confettura, succo, passata e miele) € 20

Salame di capra o pecora € 5

Salsiccia secca di capra o pecora € 5

SHO

DEGUSTAZIONE PER TUTTO IL TAVOLO

Bis di antipasti Piemontesi

Vitello tonnato cotto a bassa
temperatura

Battuta di Fassona spuma di
gorgonzola, pesto di noci e chips di
barbabietola

PRIMO PIATTO

Risotto alle castagne bianche e nocciole
tostate

SECONDO PIATTO

Filetto di maiale al forno su purea di
mela e salsa all'aceto balsamico

Oppure

Selezione di Formaggi Locali

DESSERT A SCELTA

€ 35

AVEN

PIATTI ALLA CARTA

ANTIPASTI

Vitello Tonnato Cotto a Bassa
Temperatura € 10 allergeni 1. 4. 10. 13.

Battuta di Fassona spuma di gorgonzola,
pesto di noci e chips di barbabietola € 11
allergeni 11. 2.

Baccalà mantecato ed avvolto con peperoni
arrostiti su cipolle rosse caramellate e
capperi fritti € 12 allergeni 4. 2.

Cestino di sfoglia con uovo gratinato alla
toma d'alpeggio su crema di bietole € 10
allergeni 6. 1. 2.

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di fassona e peperone
crusco € 11 allergeni 6. 1. 10.

Risotto alle castagne bianche e nocciole
tostate (*Minimo per due persone*) € 12
allergeni 2. 10. 11.

Ravioli del Plin saltati al burro e salvia e
grana del Monviso € 13 allergeni 6. 1. 2.

SECONDI PIATTI

Coscia di faraona arrostita al profumo di
timo limone con contorno € 14 allergeni 10.

Filetto di maiale al forno su purea di mela e
salsa all'aceto balsamico € 14 allergeni 10.

Tagliata di Fassona alla Piastra con
contorno € 18

Selezione di Formaggi Locali € 12 allergeni 2.

DESSERT

Come un cappuccino, gelato alla crema
mousse al caffè e spuma di
mascarpone € 6 allergeni 1. 2. 6.

Meringata alle castagne su coulis di cachi
€ 6 allergeni 1. 2. 6

Semifreddo al torroncino e salsa al
cioccolato fondente € 6 allergeni 2. 1. 11.

I nostri gelati € 4

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Alcuni prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento rapido di temperatura.

Allergeni:

1. Uova
2. Latte e derivati
3. Crostacei
4. Pesce
5. Molluschi

6. Glutine
7. Arachidi
8. Senape
9. Sesamo
10. Sedano

11. Frutta a guscio
12. Lupini
13. Solfiti
14. Soia

CARTA
la