

PER CONTINUARE A DEGUSTARE ANCHE A CASA...

Alla cassa puoi acquistare i nostri trasformati.

Confettura di more €5

Passata di pomodoro €4

Succo di Mirtilli €3

Miele di Castagno €7

Salame di Capra €5

Salsiccia secca di capra €5

SHO

DEGUSTAZIONE PER TUTTO IL TAVOLO

ANTIPASTI

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura

Tortino di sfoglia alle erbe, ricotta, semi misti e salsa al tuorlo

PRIMO PIATTO

Risotto mantecato al pesto di cavolo nero e crumble di pane al lardo

SECONDO PIATTO

Filetto di maiale arrostito e glassato con salsa al profumo d'arancia su purea di sedano rapa e cavolfiore

Oppure

Selezione di Formaggi Locali

DESSERT A SCELTA

€35

Coperto 2€

AVANTI

PIATTI ALLA CARTA

ANTIPASTI

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

Battuta di Fassona con insalatina di
carciofi e grana € 11 allergeni 2. 6.

Tortino di sfoglia alle erbe, ricotta, semi
misti e salsa al tuorlo € 10 allergeni 1. 6. 2. 9.

“Capunet” gratinato in forno al ripieno di
baccalà mantecato € 12 allergeni 4. 2. 11

PRIMI PIATTI

Ravioli al ripieno di vitello e verdure saltati al
timo e sugo d'arrosto € 12 allergeni 6. 1. 10. 13. 2.

Risotto mantecato al pesto di cavolo nero e
crumble di pane al lardo (Minimo per due
persone) € 12 allergeni 2. 10. 11.

Fusilloni alla barbabietola rossa, spuma di
Blu di Cuneo e noci € 11 allergeni 6. 1. 11. 2.

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale arrostito e glassato con
salsa al profumo d'arancia su purea di
sedano rapa e cavolfiore € 14 allergeni 10. 2

Tagliata di Fassona alla Piastra con
contorno € 18

Spezzatino di capra, fagioli e chips di
polenta € 14 allergeni 10. 6. 13.

Selezione di Formaggi Locali € 12
allergeni 2.

DESSERT

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

Meringata al mandarino e cioccolata
calda € 6 allergeni 1. 2.

Panna cotta al latte di capra, salsa e
cookie al mirtillo € 6 allergeni 2. 1. 6.

I nostri gelati € 4

Coperto: 2€

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