



UOVO & FONDUTA / 14

Uovo cotto a bassa temperatura con fonduta di nostrale della Valle Maira, polvere di spinaci e crumble di bacon

LATTICINI - UOVA

TROTA AFFUMICATA / 15

Filetto di trota affumicato, con pan brioche fatto in casa e burro al basilico

PESCE - GLUTINE - LATTICINI

SFORMATO DI ZUCCHINE / 14

Sformato di zucchine con coulis di pomodorini

LATTICINI - UOVA

GALLETTO AGLI AGRUMI / 14

Galletto lasciato in fusione sott'olio con agrumi, servito con insalatina

INSALATA BRIEIS / 12

Insalata dell'orto, pomodorini rossi e gialli, cetrioli e semi

P R I M I

AGNOLOTTI AI TRE ARROSTI / 15

Agnolotti fatti in casa con ripieno ai 3 arrosti, serviti con fondo bruno

UOVO - GLUTINE - LATTICINI

GNOCCHI AL CASTELMAGNO / 14

Gnocchi di patate di Montagna fatti in casa con Castelmagno

UOVO - GLUTINE - LATTICINI

TAJARIN DI ORTICHE / 14

Tajarin "30 rossi" fatti in casa con ortiche, serviti al burro e parmigiano

UOVO - GLUTINE - LATTICINI

SPAGHETTI BURRO & ACCIUGHE / 14

Spaghetti "Pastificio Bossolasco" con burro, acciughe, zucchine e pan grattato

GLUTINE - PESCE - LATTICINI

S E C O N D I

ANATRA / 18

Petto d'anatra scottato con salsa ai frutti di bosco e nebbiolo, servito con verdure del giorno

STINCO / 18

Stinco di fassona piemontese a cottura lenta con purè di patate

LATTICINI

FILETTO "PEPE E CASTELMAGNO" / 28

Filetto di fassona piemontese scottato con pepe verde, pepe nero e crema di Castelmagno

LATTICINI

POLENTA CONCIA / 16

Polenta grigliata selezione "Mulino Cavanna" con Nostrale della Valle Maira

LATTICINI

COUS COUS / 14

Cous Cous di verdure con salsa allo yogurt

LATTICINI

PANE E COPERTO 2 EURO A PERSONA
ACQUA 1,5 EURO A BOTTIGLIA

