



UOVO & FONDUTA / 14

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

LATTICINI - UOVA

BACCALA IN CROSTA / 15

Filetto di baccala in crosta con salsa di yogurt e crumble di capperi e olive

LATTICINI - UOVA - PESCE - GLUTINE

LINGUA AL VERDE / 14

Lingua di fassona Piemontese con "bagnet verd" salsa verde con aglio-olio-prezzemolo

GLUTINE - UOVO -

SFORMATO DI PORRI CON TOBINAMBUR / 14

Sformato di porri con crema di Topinambur

LATTICINI - UOVA

P R I M I

TAJARIN AL RAGU' DI FASSONA / 14

Tajarin "30 Rossi" fatti in casa con ragù di fassona

UOVO - GLUTINE

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 Marmora fatti in casa con Castelmagno

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

AGNELLO DI PRAZZO / 20

Agnello di "Prazzo" in umido 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 GRIGLIATA CONCIA / 16

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

LATTICINI

ACQUA, PANE E COPERTO 2 EURO A PERSONA

