



UOVO & FONDUTA / 14

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

LATTICINI - UOVA

TONNO DI GALLETTO / 14

Galletto nostrano lasciato in fusione sott'olio con agrumi e servito con piccola giardiniera bianca

CARNE SALADA / 14

Carne salada di fassona Piemontese con pomodorini secchi

SFORMATO DI ZUCCHINE / 14

Sformato di zucchini con salsa di pomodoro ciliegino

LATTICINI - UOVA - GLUTINE

INSALATA BRIEIS / 12

Insalata dell'orto, pomodorini gialli, verdi e rossi, pesche e semi

P R I M I

TAJARIN DI ORTICHE / 14

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

UOVO - GLUTINE - LATTICINI

AGNOLOTTI AI TRE ARROSTI / 15

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

UOVO - GLUTINE - LATTICINI

GNOCCHI AL CASTELMAGNO / 14

Gnocchi di patate di Marmora fatti in casa con Castelmagno

UOVO - GLUTINE - LATTICINI

FUSILLONE & POLPO / 15

Fusillone "Pastificio Bossolasco" con ragù di polpo e pomodorini

GLUTINE - PESCE

S E C O N D I

FILETTO AL PEPE VERDE E CASTELMAGNO / 26

Filetto scottato al pepe verde e servito con crema di Castelmagno

LATTICINI

STINCO DI VITELLO / 18

Stinco di fassona piemontese a cottura lenta con purè di patate

LATTICINI

AGNELLO DI PRAZZO / 20

Agnello di "Prazzo" al forno con verdure del giorno

FARAONA / 18

Coscia e petto di faraona col suo fondo e zucchini marinate

ACQUA, PANE E COPERTO 2 EURO A PERSONA

