



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

GIRELLO DI VITELLO AL SALE / 15

Girello di vitello cotto al sale con riduzione di lamponi e aceto balsamico

SFORMATO DI PORRI CON BAGNA CAUDA / 14

Sformato di porri con crema di "bagna cauda"
(aglio - olio - acciughe)

LATTICINI - UOVA - PESCE

P R I M I

TAJARIN AL RAGU' DI FASSONA / 14

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

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

SPAGHETTI BURRO & ACCIUGHE/ 14

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

GLUTINE - PESCE - LATTICINI

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" in umido con verdure del giorno

FARAONA / 18

Coscia e petto di faraona col suo fondo e verdure del giorno

ACQUA, PANE E COPERTO 2 EURO A PERSONA

