



LINGUA AL VERDE / 14

Carpaccio di lingua di Fassona
Piemontese con salsa verde

GLUTINE - UOVA - PESCE

FLAN DI PORRI / 14

Flan di porri con crema di
topinambur

LATTICINI - UOVA - PESCE

HUMMUS / 12

Humus di ceci e barbabietola con salsa
di yogurt e cracker fatto in casa

GLUTINE

BACCALA IN CROSTA / 15

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

LATTICINI - UOVA - PESCE

UOVO & FONDUTA / 14

Uovo cotto a bassa temperatura
con fonduta di nostrale, spinaci e
crumble di bacon

LATTICINI - UOVA

P R I M I

TAJARIN AL RAGU DI SALSICCIA / 14

Tajarin "30 Rossi" con ragù di
salsiccia

UOVO - GLUTINE

SPAGHETTI CASTELMAGNO E PEPE / 15

Spaghetti "Pastificio Bossolasco"
con Castelmagno, pepe rosa e nero

LATTICINI - GLUTINE

RAVIOLES / 14

Gnocchi allungati di patate di
Marmora e Nostrale, serviti al burro
con profumo di salvia

UOVO - GLUTINE - LATTICINI

AGNOLOTTI 3 ARROSTI / 15

Agnolotti con ripieno di
fassona, cappone, coniglio,
serviti con fondo bruno

GLUTINE - UOVA - LATTICINI

S E C O N D I

POLENTA / 16

Polenta grigliata "Mulino Cavanna"
ripiena di ragù di fassona e
servita con crema di nostrale della
Valle Maira

LATTICINI

STINCO DI VITELLO / 16

Stinco di fassona piemontese
a cottura lenta con purè di
"batate"

LATTICINI

AGNELLO DI PRAZZO / 18

Agnello scottadito con
contorno di stagione

ROLATA DI CONIGLIO / 18

Rolatina di coniglio con
contorno di stagione

ACQUA, PANE E COPERTO 2 EURO A PERSONA

