

Menu tradizione

Benvenuto della cucina

Antipasti:

- I nostri salumi
- Carpaccio di vitello al barolo con "tuma" o Battuta di fassona (a discrezione della cucina)
- Vitel tunée
- Barchetta con fonduta
- Tartrà alle verdure di stagione

Assaggio di due primi

- Tagliatelle con sugo di porcini
- Ravioli al sugo d'arrosto

Assaggio di due secondi

- Stinco di fassona Piemontese o Sottopaletta all'arneis (a discrezione della cucina)
- Cinghiale al civet

contorni

Assaggio dei nostri dolci

EURO 32,00 escluse tutte le bevande

Coperto € 2,00 a persona

Il menu degustazione è inteso per l'intero tavolo. Le portate che subiscono varianti in base alla stagionalità vi verranno illustrate dal personale di sala

Menu tradizione senza secondi

Benvenuto della cucina

Antipasti:

- I nostri salumi
- Carpaccio di vitello al barolo con "tuma" o Battuta di fassona (a discrezione della cucina)
- Vitel tunée
- Barchetta con fonduta
- Tartrà alle verdure di stagione

Assaggio di due primi

- Tagliatelle con sugo di porcini
- Ravioli al sugo d' arrosto

Contorni

Assaggio dei nostri dolci

EURO 28,00 escluse tutte le bevande

Coperto € 2,00 a persona

Il menu degustazione è inteso per l'intero tavolo

Le portate che subiscono varianti in base alla stagionalità vi verranno illustrate dal personale di sala

Piccolo Menu tradizione

Primo a scelta :

- Tagliatelle con sugo di porcini
- Ravioli al sugo d' arrosto

Secondo a scelta :

- Stinco di fassona Piemontese o Sottopaletta all'arneis (a discrezione della cucina)
- Cinghiale al civet

Assaggio dei nostri dolci

EURO 24,00 escluse tutte le bevande

Coperto € 2,00 a persona

Il menu degustazione è inteso per l'intero tavolo

Le portate che subiscono varianti in base alla stagionalità vi verranno illustrate dal personale di sala

Menu à la carte

Antipasti Euro 10,00

- I nostri salumi
- Carpaccio di vitello al barolo con "tuma" o battuta di fassona piemontese (a discrezione della cucina)
- Vitel tunée
- Barchetta di pasta frisee con fonduta e tartrà alle verdure di stagione

Primi Euro 12,00

- Tagliatelle ai funghi porcini
- Ravioli al sugo d'arrosto
- Gnocchi di patate ai formaggi
- Minestrone ("l'ula" cotto sulla stufa a legna)

Secondi Euro 14,00

- Sottopaletta all'arneis
- Stinco di vitello
- Cinghiale al civet
- Contorni Euro 5,00
- Coperto Euro 2,00 a persona

Dolci Euro 8,00

- Assaggio di 4 nostri dolci fatti in casa :
 - "bunet" o panna cotta
 - semifreddo al torrone
 - zabaglione
 - torta di frutta o torta di nocciole
-
- Dolce singolo tra quelli sopracitati Euro 6,00
 - Sorbetto al limone Euro 5,00
 - Frutta mista € 5,00