

## Antipasti

- Acciughe al verde 9
- Vitello tonnato 10
- Sformato di indivia riccia e beurre blanc 10
- Cipolla ripiena su fonduta 10
- Lingua di vitello brasata, mousse di caprino e carciofi 11

## Primi

- Risotto carnaroli di Bra allo zafferano con animelle brasate 12
- Plin di carne al fondo bruno e fonduta 11
- Ravioles della Val Varaita 11
- Tagliatelle con sarde e crema di lenticchie 12
- Vellutata di zucca con cavolo riccio croccante 10

## Secondi

- Stinco di vitello cotto a bassa temperatura con scalogno brasato 16
- Filetto di spalla di vitello in panure di grissini 16
- Coscia di faraona confit con salsa allo yogurt 16
- Trota salmonata in costa di patate 17
- Selezione Castelmagno d' alpeggio la "MEIRO" con pan brioche 12
- Selezione di formaggi con marmellate e pan brioche    piccolo (7 pezzi) 12  
   grande (12 pezzi) 18

## Dolci

- Gianduiotto 6
- Torta alle mele con crema alla cannella 7
- Cremoso al nocciolato bianco con caramello al caffè 7
- Profiteroles 7

# Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Lingua di vitello brasata, mousse di caprino e carciofi

Plin di carne al fondo bruno e fonduta

Stinco di vitello cotto a bassa temperatura con scalogno brasato

Dolce a scelta

# Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Cipolla ripiena su fonduta

Ravioles della Val Varaita

Filetto di spalla di vitello in panure di grissini

Dolce a scelta