



# Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Melanzana alla “parmigiana”

Tajarin integrali al ragù di verdure

Porchetta di coniglio aromatizzata all'albicocca

Dolce a scelta

# Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Uovo morbido, crema di piselli, caprino e bacon croccante

Agnolotti di carne al fondo bruno

Sottopaletta di vitello grigliato con tapenade di olive

Dolce a scelta

Coperto 2

## Antipasti

*Acciughe al verde* 9

*Vitello tonnato* 10

Uovo morbido, crema di piselli, caprino e bacon croccante 10

Melanzana alla “parmigiana” 9

Insalatina di trota e verdure in agrodolce 11

## Primi

Risotto carnaroli di Bra al ristretto vegetale al Vermouth e nocciole salate 12

*Agnolotti di carne al fondo bruno* 11

“Plin” verdi di fonduta al tartufo nero estivo 12

Tajarin integrali al ragù di verdure 11

Zuppa al pomodoro 10

## Secondi

Guancia di maiale aromatizzata ai fiori di sambuco 16

Filetto di sgombro in oliocottura scottato alla piastra 17

Sottopaletta di vitello grigliato con tapenade di olive 16

Porchetta di coniglio all’albicocca 17

Selezione di 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

Tatin di pesche con gelato alla crema 7

Semifreddo di amaretti, ciliegie e sorbetto al cioccolato 7

Sfoglia con mousse al nocciolato bianco e lamponi 7