



# Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Pan bagnat

Tjarin alla carbonara di fiume

Costolette di agnello in crosta di erbette

Dolce a scelta

# Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Fiori di zucca ripieni di seirass su gazpacho di pomodoro

Agnolotti di carne al fondo bruno

Filetto di spalla di vitello grigliato ed aromatizzato ai frutti rossi

Dolce a scelta

Coperto 2

## Antipasti

*Acciughe al verde* 9

*Vitello tonnato* 10

Terrina di coscia di coniglio al timo con aglio arrostito e polvere di porcino 10

Fiori di zucca ripieni di seirass su gazpacho di pomodoro 9

Pan bagnat 10

## Primi

Risotto carnaroli di Bra con zucchine , pecorino e crema d'acciughe 12

*Agnolotti di carne al fondo bruno* 11

Mezzelune di melanzana affumicata, mozzarella di bufala e pomodori confit 11

Tajarin alla carbonara di fiume 12

Crema di piselli e menta con crostone all'aglio 10

## Secondi

Quaglia in doppia cottura aromatizzata al passito 17

Filetto di spalla di vitello piastrato con frutti rossi 17

Trancio di merluzzo scottato con latte alle mandorle e limone 16

Costolette d'agnello in crosta di erbette 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

Gelato al fior di latte di capra, composta di ramasin e croccante alla meliga 7

Cremoso alla nocciola, mousse al cioccolato bianco e sorbetto al lampone 7

Sorbetto o gelato del giorno 5

Insalatina di frutta, spuma allo yogurt e cereali 7