



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Galantina di faraona e fichi al vino rosso

Tagliatelle di nocciole con castelmagno

Coscia di coniglio con pomodoro ed olive

Dolce a scelta

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Cipolle ripiene alla “vernantina”

Agnolotti di carne al fondo bruno

Costine di maiale in doppia cottura

Dolce a scelta

Antipasti

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 10

Galantina di faraona con fichi al vino rosso 10

Cipolle ripiene alla “vernantina” 9

Uovo morbido con porcini e crema di patate novelle 11

Primi

Risotto carnaroli di Bra con straccetti di coda vaccina 12

Agnolotti di carne al fondo bruno 11

Tagliatelle di nocciole con castelmagno 12

Gnocchi di patate, crema di peperoni, aglio nero ed acciughe 11

Vellutata di zucca arrostita 10

Secondi

Diaframma di vitello marinato e grigliato 16

Coscia di coniglio con pomodori secchi ed olive 17

Costine di maiale in doppia cottura 15

Baccalà mantecato su crema di ceci e chips di farro 16

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

Torta di ramasin con gelato alla ricotta 7

Gelato alla nocciola con torcetti e spuma allo zabaione 7

Sorbetto o gelato del giorno 5

“Profiteroles” 7