



# Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 35

Spiedino di lumache

Tajarin con ragù di lumache, pesto al prezzemolo e ragù di salsiccia

Lumache piccanti

“Tarte au citron”

# Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello tonnato

Cardi con fonduta e nocciola

Agnolotti al fondo bruno

Guancia di vitello aromatizzata al cacao

Gianduiotto

## Antipasti

*Acciughe al verde* 9

*Vitello tonnato* 10

Spiedino di lumache 12

Cardo con fonduta e nocciola 11

Sarde grigliate su insalatina di finocchio, uvetta e aceto 1

## Primi

Risotto carnaroli di bra con barbabietola e fonduta di tumin del mel 12

*Agnolotti di carne al fondo bruno* 12

Tajarin di segale con ragù di lumache, pesto di prezzemolo e salsiccia 13

Lasagnette zucca, porri e castagne 11

Ula al forno 10

## Secondi

Bollito misto (sette pezzi) con salse 18

Coniglio in porchetta 17

Tagliata di cervo con salsa ai ramasin 18

Lumache piccanti 16

Guancia di vitello aromatizzata al cacao 17

Selezione di Castelmagno d' alpeggio la "MEIRO" con pan brioche 12

Selezione di formaggi con marmellate e pan brioche piccolo (7 pezzi) 14

grande (12 pezzi) 20

## Dolci

Gianduiotto 6

Panettone di nostra produzione con gelato allo zabaione e cioccolata calda 7

"Tarte au citron" 7

Sorbetto o gelato del giorno 5

Mousse al cioccolato e pere 7