



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Flan di piselli, mousse di caprino e verdure “verdi”

Tajarin con pesto di luvertin e blu di mucca

Terrina di lingua di vitello grigliata

Fragole, gelato al mascarpone e meringa

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello Tonnato

Asparagi, fonduta di raschera e “bottarga di terra”

Agnolotti di carne al fondo bruno

Carrè di vitello in crosta di pane

Gianduiotto

Antipasti

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 10

Girello marinato al ginepro con salsa al tuorlo e chips di pane 12

Asparagi, fonduta di raschera e “bottarga di terra” 11

Flan di piselli, mousse di caprino e verdure “verdi” 11

Crudo di montagna, burro salato e pane fritto 12

Primi

Risotto carnaroli di bra, agliorsino, baccalà e limone 12

Agnolotti di carne al fondo bruno 12

Gnocchetti di patate con ragù d’anatra e fava di cacao 12

Tajarin, pesto di luvertin e blu di mucca 11

Vellutata di ortiche con crema all’acciuga 10

Secondi

Carrè di vitello in crosta di pane 18

Cosciotto d’agnello al forno 18

Terrina di lingua di vitello grigliata 17

Costine di maiale in doppia cottura 18

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

Sorbetto/ gelato del giorno 5

Mela, nocciola e latte 7

Fragole, gelato al mascarpone e meringa 7

“Profiteroles” gelato al caffè e cioccolato 7