



# Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Finocchio grigliato, spugnola al forno e suo fondo

Tagliatelle verdi, fondo bruno vegetale, nocciole e pecorino

Coscia di faraona, albicocca e santoreggia

Gelato al fieno, frutti rossi, biscotto barbarià

# Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello Tonnato

Uovo fritto, bietole marià, chips di riso e caprino

Agnolotti di carne al fondo bruno

Bavetta di vitello speziata e grigliata

Gianduiotto

## Antipasti

- Acciughe al verde* 9  
*Vitello tonnato* 10  
Trota salmonata, ceci e bottarga di fiume 12  
Finocchio grigliato, spugnola al forno e suo fondo 11  
Uovo fritto, bietole marià, chips di riso e caprino 11  
Crudo di montagna, burro salato e pane fritto 12

## Primi

- Risotto carnaroli di bra, ortiche e fonduta 12  
*Agnolotti di carne al fondo bruno* 12  
Tortelli di coniglio, pomodorini ed olive taggiasche 13  
Tagliatelle verdi, fondo bruno vegetale, nocciole e pecorino 11  
Crema di barbabietola, olio all'aglio orsino 10

## Secondi

- Baccalà mantecato, spuma di bagnetto verde 17  
Coscia di faraona, albicocca e santoreggia 17  
Stinco d'agnello disossato, miele di acacia 18  
Bavetta di vitello speziata e grigliata 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  
Gelato al fieno, frutti rossi, biscotti barbarià 7  
Mele caramellate, sciroppo al tarassaco e gelato alla vaniglia 7  
Torta al cioccolato, limone, semifreddo alla liquirizia e menta 7