



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Galantina di coniglio alle ciliegie

Tajarin, mozzarella di bufala e fondo di “crudo”

Pancia di maiale piastrata alle prugne

Nuvola di lampone

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello Tonnato

Sedano rapa, castelmagno e noci

Agnolotti di carne al fondo bruno

Cappello del prete con giardiniera di verdure

Gianduiotto

Antipasti

- Acciughe al verde* 9
Vitello tonnato 10
Galantina di coniglio e ciliegie 11
Filetto di sgombro, carpine e verdure 12
Sedano rapa, castelmagno e noci 11
Crudo di montagna, burro salato e pane fritto 12

Primi

- Risotto carnaroli di Bra, peperoni, melanzane ed origano 12
Agnolotti di carne al fondo bruno 12
Plin di caprino, asparagi e salsa all'uovo 13
Tajarin , mozzarella di bufala e fondo di crudo 11
Crema di zucchine e menta 10

Secondi

- Filetto di spalla di vitello in crosta di mais 18
Quaglia al tartufo nero estivo 18
Pancia di maiale piastrata alle prugne 17
Cappello del prete con giardiniera di verdure 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
Sorbetto/ gelato del giorno 5
Nuvola di lampone 7
Torta alle albicocche, cremoso all'amaretto 7
Torta, croccante di nocciola, spuma di zabaglione al timo 7