



# Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 32

Pan bagnat

Plin di melanzane, crema di parmigiano e pomodorini

Ribs di maiale laccate ai ramasin

Sorbetto ai mirtilli, mousse di ricotta e plum cake

# Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello Tonnato

Rotolo di zucchine, fiori fritti e seiras

Agnolotti di carne al fondo bruno

Guancia di vitello in “gremolada”

Gianduiotto

## Antipasti

*Acciughe al verde* 9

*Vitello tonnato* 10

Rotolo di zucchine, fiori fritti e seiras 11

Terrina di lingua di vitello, rucola ed albicocche fermentate 12

Pan bagnat 11

Crudo di montagna, burro salato e pane fritto 12

## Primi

Risotto carnaroli di Bra, funghi porcini e fondo bruno vegetale al pastis 12

*Agnolotti di carne al fondo bruno* 12

Plin di melanzane, crema di parmigiano e pomodorini 12

Tajarin , paglia e fieno al ragù d'agnello e camomilla 13

Panada al pomodoro 10

## Secondi

Ribs di maiale laccate ai ramasin 17

Trippa di vitello piastrata su mirepoix estiva 16

Filetto di trota salmonata in crosta di patate novelle 18

Guancia di vitello in “gremolada” 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

Sorbetto ai mirtilli, mousse di ricotta e plum cake 7

Torta crema e pesche, sorbetto al cioccolato 7

Semifreddo al mascarpone, savoiardi croccanti ed espresso 7