



# Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 34

Uovo morbido, fonduta e crema di castagne

Tagliatelle di castagne, funghi e crema al parmigiano

Petto di faraona lardo e castagne

Cre moso ai marroni, torta di castagne e panna montata

# Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello Tonnato

La torta mato della valle grana

Agnolotti di carne al fondo bruno

Stracotto di vitello aromatizzato al ginepro

Gianduiotto

## Antipasti

- Acciughe al verde* 9  
*Vitello tonnato* 10  
Uovo morbido, fonduta e crema di castagne 12  
La torta mato della valle grana 11  
Coste in pastella, coste marià e bottarga di gallina 11  
Crudo di montagna, burro salato e pane fritto 12

## Primi

- Risotto carnaroli, castelmagno e ristretto di sidro di mele 12  
*Agnolotti di carne al fondo bruno* 12  
Tagliatelle di castagne funghi e spuma di parmigiano 13  
Gnocchetti, pesto di cavolo nero e crudo croccante 11  
Zuppa di cipolle con crostone al formaggio 10

## Secondi

- Petto di faraona, lardo e castagne 17  
Stracotto di vitello aromatizzato al ginepro 18  
Pancetta d'agnello, la sua finta costoletta 18  
Baccalà mantecato, leggera bagna caoda 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  
Pera madernassa al vino, crema speziata 7  
Cremoso ai marroni, torta alle castagne e panna 7  
Frangipane all'arancia, mousse al cioccolato e mandorle 7