



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