



# Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 34

Topinambur, fonduta, nocciola

Raviole alla vernantina, porri e patate

Stinco di maiale disossato, miele e senape

Millefoglie di mele caramellate e zabaione

# Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello Tonnato

Rotolo di barbabietola, caprino, olio al porro

Agnolotti di carne al fondo bruno

Fegato di vitello in retina, gorgo e cipolle

Gianduiotto

## Antipasti

*Acciughe al verde* 9  
*Vitello tonnato* 10  
Rotolo di barbabietola, caprino e olio al porro 12  
Topinambur, fonduta, nocciola 11  
Battuta di cervo, mirtilli fermentati e cavolo nero 12  
Crudo di montagna, burro salato e pane fritto 12

## Primi

Risotto carnaroli affumicato, latte e spezie 12  
*Agnolotti di carne al fondo bruno* 12  
Lasagnette di zucca e amaretti 12  
Raviole alla vernantina, porri e patate 13  
Crema di cavolfiore grigliato e polvere di cavolo 10

## Secondi

Coscia d'anatra confit ai datteri 18  
Stinco di maiale disossato, miele e senape 17  
Fegato di vitello in retina gorgo e cipolle 16  
Filetto di spalla di vitello al tartufo nero 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  
Millefoglie di mele caramellate e zabaione 7  
Cremoso ai cachi, torta di nocciole e crema al tabacco 7  
"Tarte au citron"