



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 34

Carpaccio di sedano rapa, maionese al blu di mucca e mela verde

Plin “ris e coi” con coulis di cavolo fermentato

Vitello brasato a bassa temperatura

Latte dorato e zucca caramellata

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 35

Vitello Tonnato

Uovo morbido, radicchio brasato e fonduta

Agnolotti di carne al fondo bruno

Rotolo di coniglio e verza

Gianduiotto

Antipasti

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 10

Carpaccio di sedano rapa, maionese al gorgonzola e mela verde 12

Cardi e baccalà in bagna caoda 11

Uovo morbido, radicchio brasato e fonduta 11

Crudo di montagna, burro salato e pane fritto 12

Primi

Risotto carnaroli, ossobuco d'agnello, salsa di midollo e melograno 12

Agnolotti di carne al fondo bruno 12

Tajarin alle lumache e trombette dei morti 14

Plin ris e coi, con coulis di cavolo fermentato 12

Zuppa di lenticchie, salciccia essiccata 11

Secondi

Bollito misto, sette pezzi, con salse 18

Costoletta di cinghiale in crosta di pane aromatizzato al "civet" 18

Rotolo di coniglio e verza 17

Vitello brasato cotto a bassa temperatura 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

Nostro panettone con zabaglione 7

Tarte tatin di mele con gelato alla crema 7

Latte dorato con zucca caramellata 7