



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 34

Millefoglie di zucca, porri e salsa olandese

Tagliatelle di segale, ragù di cervo e fava di cacao

Terrina di cinghiale al civet

Bonet al caffè, gelato al mascarpone e savoiardi croccanti

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 36

Vitello Tonnato

Uovo morbido, crema di patate affumicate, tartufo nero di Montemale

Agnolotti di carne al fondo bruno

Diaframma di vitello, marinato e grigliato

Gianduiotto

Coperto 2

Antipasti

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 10

Millefoglie di zucca, porri e salsa olandese 12

Uovo morbido, crema di patate affumicate, tartufo nero di Montemale 13

Finanziera con verdure agrodolci 13

Crudo di montagna, burro salato e pane fritto 12

Primi

Risotto, topinambur, fonduta e liquirizia 12

Agnolotti di carne al fondo bruno 12

Plin di barbabietola fermentata, cagliata fresca, trota salmonata 13

Tagliatelle di segale, ragù di cervo e fava di cacao 13

Ula al forno 11

Secondi

Terrina di cinghiale al civet 16

Coscia di galletto ruspante alle wellington 17

Diaframma di vitello marinato e grigliato 17

Cosciotto d'agnello cotto a bassa temperatura 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

Crostatina di arancia e mandorle, cremoso agli amaretti 7

Bonet al caffè, gelato al mascarpone e savoiardi croccanti 7

Pere al rum, mousse al cioccolato e meringa 7