



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 34

Cavolfiore confit, cremoso alla nocciola ed aglio nero

Tajarin, castelmagno, mele e sidro

Coscia d'anatra sfilacciata e piastrata allo zafferano

Torta cioccolato, sorbetto all'uva fragola

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 36

Vitello Tonnato

Carciofo laccato, senape, miele e fonduta di raschera

Agnolotti di carne al fondo bruno

Filetto di spalla di vitello in salsa bordolese

Gianduiotto

Antipasti

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 10

Terrina di lingua di vitello, bagnetto rosso e scalogno brasato 12

Cavolfiore confit, cremoso alla nocciola ed aglio nero 13

Carciofo laccato, miele, senape e fonduta di raschera 13

Crudo al coltello, burro salato e pane fritto 12

Primi

Risotto, crema di peperoni, baccalà ed uova di trota 12

Agnolotti di carne al fondo bruno 12

Plin di coniglio, crema all'uovo, chips di cavolo 13

Tajarin, castelmagno, mele e sidro 13

Crema di carote al barbecue, semi tostati 11

Secondi

Trota in crosta di patate ed aioli 18

Ribs di maiale in salsa bbq 17

Filetto di spalla di vitello alla bordolese 18

Coscia d'anatra sfilacciata e piastrata allo zafferano 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 7

Sorbetto / gelato del giorno 5

Cremoso di castagne affumicate e gelato al genepy 7

Torta al cioccolato, sorbetto all'uva fragola 7

Mela in bigné, frita e gelato alla vaniglia 7