



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 34

Uovo fritto con erbe e creme primaverili

Gnocchi di patate, ortiche e kefir

Rolata di coniglio al tarassaco

Croccante di sesamo, gelato di capra, timo e fragole

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 36

Vitello Tonnato

Indivia riccia e belga arrosto, salsa alla cacciatore

Agnolotti di carne al fondo bruno

Stinco di vitello in terrina con spuma di riso allo zafferano

Gianduiotto

Antipasti

- Acciughe al verde* 9
Vitello tonnato 10
Indivia riccia e belga arrosto, salsa alla cacciatora 12
Uovo fritto con creme ed erbe primaverili 13
Carpaccio di trota marinata con gemme di pino 13
Prosciutto crudo di maiale nero di Carrù, burro salato e pane fritto 15

Primi

- Risotto, aglio orsino e coda vaccina sfilacciata 12
Agnolotti di carne al fondo bruno 12
Gnocchi di patate, ortiche e kefir 13
Tajarin, alla carbonara di luvertin 13
Crema di asparagi con limone sotto sale 11

Secondi

- Coscia di faraona, “pungole” e spezie 18
Rolata di coniglio al tarassaco 17
Soprapaletta di vitello in crosta di pane 18
Stinco di vitello in terrina con spuma di riso allo zafferano 17
Selezione di Castelmagno 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
Bunet cioccolato ed amaretti 7
Bignè craquelin, mascarpone e caffè espresso 7
Croccante di sesamo, gelato di capra, timo e fragole 7