



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 34

Tonno di coniglio alle ciliegie e il suo paté
Gnocchi di patate, caprino aromatizzato al fieno maggengo
Bombette di capocollo, acacia e senape
Frutti rossi, sorbetto al basilico e meringa

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 36

Vitello tonnato
Asparagi, salsa Mornay, tuorlo marinato e pan brioche
Agnolotti di carne al fondo bruno
Pancia di vitello brasata, salsa di midollo
Gianduiotto

Antipasti

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 12

Tonno di coniglio alle ciliegie con il suo patè 12

Asparagi, salsa Mornay, tuorlo marinato e pan brioche 12

“Cannolo” di porro, baccalà e ceci 13

Prosciutto crudo di maiale nero di Carrù, burro salato e pane fritto 15

Primi

Risotto, piselli, fave, menta e miso 12

Agnolotti di carne al fondo bruno 12

Gnocchi di patate, caprino aromatizzato al fieno maggengo 13

Tagliatelle di erbe spontanee, fegatini e cipollotto 13

Crema di ortiche, sgombro in carpione 11

Secondi

Pancia di vitello brasata con salsa di midollo 17

Petto e coscia di quaglia alle fragole fermentate 18

Bavetta di vitello marinata al ginepro e grigliata 17

Bombette di capocollo, senape ed acacia 16

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

Frutti rossi, sorbetto al basilico e meringa 7

Paris-Cuneo, cremoso alla nocciola, cioccolato al rhum 7

Biscotto di segale, albicocche e kefir ai fiori di sambuco 7