



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 34

Carpaccio di zucchini, seirass, fiori di zucca fritti

Fischiol melanzana e mozzarella di bufala

Filetto di maiale, lardo e ramasin

Gelato fior di capra, susine, pane di segale caramellato

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 36

Vitello Tonnato

Tartelletta di pomodori, scalogno caramellato

Agnolotti di carne al fondo bruno

Terrina di coniglio alle olive

Gianduiotto

Antipasti

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 12

Tartelletta di pomodori, scalogno caramellato 12

Carpaccio di zucchine, seiras ,fiori di zucca fritti 12

Filetto di salmerino, yogurt e fichi canditi 13

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

Primi

Risotto, funghi ed uva arrosto 12

Agnolotti di carne al fondo bruno 12

Fischirol melanzane e mozzarella di bufala 12

Plin aromatizzati al peperone, baccalà e patate 13

Crema di sedano verde e castelmagno 11

Secondi

Petto d'anatra piastrato, miele ed aceto balsamico 18

Terrina di coniglio alle olive 17

Filetto di maiale lardo e ramasin 18

“Asado” di vitello laccato con salsa BBQ 18

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

Clafoutis ai mirtilli, gelato alle mandorle 7

Charlotte alle pesche, sorbetto 7

Gelato fior di capra, ramasin in composta, pane di segale 7