



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 34

Carpaccio di zucca, castagne e porri

Tajarin al cacao, ragù di cervo e castagne

Bombette di capocollo lardo e castagne

Choux craquelin, cremoso ai marroni e cioccolato

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 36

Vitello Tonnato

Cardi, fonduta e nocciole

Agnolotti di carne al fondo bruno

Coscia di galletto in sfoglia e funghi

Gianduiotto

Antipasti

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 12

Battuta di trota salmonata, sedano rapa e levistico 13

Carpaccio di zucca, castagne e porri 12

Cardi, fonduta e nocciole 12

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

Primi

Risotto, topinambur, baccalà e caffè 13

Agnolotti di carne al fondo bruno 12

Tajarin al cacao, ragù di cervo e castagne 13

Plin ris e coi, cavolo nero e yogurt 12

Crema di cavolfiore piastrato, aglio nero 11

Secondi

Bombette di capocollo, lardo e castagne 17

Spiedino di fegato, blu di mucca 17

Coniglio alla “royale” 18

Coscia di galletto in sfoglia e funghi 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

Tarte parisienne, composta di mele e timo 7

Choux craquelin, cremoso ai marroni e cioccolato 7

Pera madernassa alla lavanda e crema al fieno 7