



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 34

Uovo fritto, topinambur, liquirizia e fonduta
Tagliatella di segale, pesto di cavolo nero e crudo
Ribs di maiale aromatizzate alla senape
Gelato di “Mundai”, cachi e caramello al tabacco

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 36

Vitello Tonnato
Capunet con leggera bagna càoda
Agnolotti di carne al fondo bruno
Bollito in cassetta con bagnetti ed aioli
Gianduiotto

Antipasti

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 12

Uovo fritto, topinambur, liquirizia e fonduta 12

Tartelletta di zucca, blu di mucca e bacon 13

Capunet con leggera bagna càoda 12

Prosciutto crudo di maiale nero di Carrù, burro salato e pane fritto 16

Primi

Risotto, raschera e vin brulé 13

Agnolotti di carne al fondo bruno 12

Tagliatelle di segale, pesto di cavolo nero e crudo 12

Raviole alla Vernantina 14

Crema di carote, kefir e arancia 11

Secondi

Bollito in cassetta con bagnetti ed aioli 17

Sottospalla di vitella grigliato, salsa café de Paris 18

Stinco d'agnello speziato 19

Ribs di maiale alla senape 17

Selezione di Castelmagno con pan brioche 14

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 tatin con gelato alla vaniglia 7

Arancia, mandorla e nuvola di latte 7

Gelato di “Mundai”, cachi e caramello al tabacco 7