



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 34

Carpaccio di trota, barbabietola, mela e croccante di segale

Tortelloni verdi ai carciofi, limone sotto sale e crema al parmigiano

Coscia di maiale nero in doppia cottura

Bonet al caffè, gelato al mascarpone e croccante di nocciole

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 36

Vitello Tonnato

Carota arrosto, laccatura al miso e crumble di sesamo

Agnolotti di carne al fondo bruno

Galantina di gallina

Gianduiotto

Antipasti

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 12

Carpaccio di trota, barbabietola, mela e croccante di segale 13

Finanziera con giardiniera bianca 14

Carota arrosto, laccatura al miso e crumble di sesamo 12

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

Primi

Risotto alla zucca, blu di mucca e polvere alla liquirizia 12

Agnolotti di carne al fondo bruno 12

Maltagliati di castagne, lumache e rosmarino 14

Tortelloni verdi ai carciofi, limone sotto sale e crema al parmigiano 13

Crema di cavolfiore e burro di nocciole 11

Secondi

Stracotto d'agnello 17

Galantina di gallina 16

Baccalà piastrato, crema di patate affumicate e porri 18

Coscia di maiale nero in doppia cottura 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

Torta arance e mandorle, gelato al fieno 7

“Profiterole” 7

Bonnet al caffè, gelato al mascarpone e croccante di nocciole 7