



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 34

Goffre salata di asparagi, sambuco e limone fermentato

Tajarin di spinaci di montagna, coniglio e borraggine

Galletto, aglio novello e peperoncino

Meringa, gelato allo yogurt e nespole

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 36

Vitello Tonnato

Uovo morbido, bietole, salsa olandese e mais croccante

Agnolotti di carne al fondo bruno

Costine di maiale al miele cotte nel fieno

Gianduiotto

Coperto 2

Antipasti

Acciughe al verde 9

Vitello tonnato 13

Uovo morbido, bietole, salsa olandese e mais croccante 13

Battuta di trota, kefir, crumble di segale e olio all' Aneto 14

Goffre salata di asparagi, sambuco e limone fermentato 13

Il nostro prosciutto cotto di maiale nero e tigelle 15

Primi

Risotto piselli, fave, fondo di miso e menta 13

Agnolotti di carne al fondo bruno 12

Bottoni rossi baccalà e luvertin 14

Tajarin di spinaci di montagna, coniglio e borraggine 13

Crema di cipolle rosse e crostone al tumin del mel 12

Secondi

Costine di maiale al miele cotte nel fieno 16

Cappello del prete e giardiniera estiva 18

Galletto, aglio novello e peperoncino 17

Diaframma di vitello e funghi cardoncelli 19

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

Zuccotto fragola e vaniglia, sorbetto al cioccolato 7

Meringa, gelato allo yogurt e nespole 7

Frutta secca, nocciola, mandorla e piastacchio 7