



Menù dello Zuavo

Servizio e coperto inclusi 34

Carpaccio di melanzane, pomodoro confit, mozzarella e basilico

Tagliatelle di mirtilli fermentati e castelmagno tre mesi

Anatra confit con mostarda di fichi

Panna cotta, caramello mou e albicocca

Menù degustazione

Servizio e coperto inclusi 36

Vitello Tonnato

Bigné zucchine e seirass e il suo fiore

Agnolotti di carne al fondo bruno

Filetto di maiale, patate novelle e tartufo nero

Gianduiotto

Coperto 2

Antipasti

Acciughe al verde 10

Vitello tonnato 13

Bigné zucchine e seirass e il suo fiore 13

Fegato di vitello piastrato, frutti rossi e cipolle 12

Carpaccio di melanzane, pomodoro confit, mozzarella e basilico 12

Prosciutto crudo di maiale nero, pan fritto e burro salato 16

Primi

Risotto peperoni e salsa B.B.Q. 13

Agnolotti di carne al fondo bruno 13

Plin di coniglio tonnato con crema ai funghi 14

Tagliatelle di mirtilli fermentati e castelmagno tre mesi 13

Crema di zucchine trombetta e menta 12

Secondi

Filetto di maiale, patate novelle e tartufo nero 17

Baccalà piastrato e pappa al pomodoro 18

Anatra confit con mostarda ai fichi 18

Bavette di manzo e tapenade di olive 17

Selezione di Castelmagno con pan brioche 14

Selezione di formaggi con marmellate e pan brioche piccolo (7 pezzi) 15
 grande (12 pezzi) 20

Dolci

Gianduiotto 7

Sorbetto / gelato del giorno 5

Panna cotta, caramello mou e albicocche 7

Crostata pesche e crema e gelato al rosmarino 7

Frutti rossi, spuma al lampone e gelato fior di bufala 7