



menù
degustazione
servizio e coperto compresi

36

VITELLO TONNATO
PAN BAGNAT
AGNOLOTTI AL FONDO BRUNO
PANCIA DI VITELLA ALLA VACCINARA
GIANDUIOTTO

menù
Luave

servizio e coperto compresi

34

CARPIONE, ZUCCHINE, FARAONA, CIPOLLA E SALVIA
STRACCETTI GIALLI, MELANZANE E MOZZARELLA
COSCIA DI CONIGLIO, CHUTNEY DI ALBICOCCHE
DAQVOISE, NOCCIOLATO, LAMPONI,
SORBETTO DI MANDORLE

Acciughe al verde	10
<i>Vitello tonnato</i>	13
Pan bagnat	12
Battuta di cervo e ramasin fermentati	14
Carpione, zucchine faraona cipolla e salvia	12
Prosciutto crudo di maiale nero di Carrù, burro salato e pan fritto	16

PRIMI

Risotto, pomodori miso di pomodori e pesto	13
<i>Agnolotti di carne al fondo bruno</i>	13
Straccetti gialli, melanzane e mozzarella	13
Tajarin di segale, zucchine e carpaccio di trota	14
Vellutata di sedano verde e funghi	12

SECONDI

Vitello in cassetta, crema di bagnetto verde, peperoni	18
Coscia di coniglio e chutney di albicocchee	17
Agnello cotto nel fieno e sidro di mele	18
Pancia di vitella alla vaccinara	18
Selezione di Castelmagno con pan brioche	14
Selezione di formaggi con marmellate e pan brioche	
piccolo (7 pezzi)	15
grande (12 pezzi)	20

DOLCI

<i>Gianduiotto</i>	7
Sorbetto / gelato del giorno	5
Torta, sorbetto e spuma ai ramasin	7
Daquoise, nocciolato, lamponi, sorbetto di mandorle	7
Pesche, sorbetto al cioccolato, amaretti	7

