



menù
degustazione
servizio e coperto compresi 36

VITELLO TONNATO

PAN DI SPAGNA, CREMA PASTICCERA SALATA, POMODORI
E SCALOGNO

AGNOLOTTI AL FONDO BRUNO

FILETTO DI SPALLA DI VITELLO IN CROSTA DI CAFFE'
GIANDUIOTTO

menù
Luave
servizio e coperto compresi 34

UOVO MORBIDO, COSTE MARIA', PECORINO

TAJARIN AL CASTELMAGNO E PEPE

CAPOCOLLO DI MAIALE, LARDO, RAMASIN

TATIN DI MELE, GELATO AL FIENO

ANTIPASTI

- Acciughe al verde 10
Vitello tonnato 13
Terrina di coniglio, peperoni, patè 14
Uovo morbido, coste marià, pecorino 12
Pan di spagna, crema pasticceria salata, pomodori e scalogno 12
Prosciutto crudo di maiale nero di Carrù, burro salato e pan fritto 16

PRIMI

- Risotto ai tre funghi 13
Agnolotti di carne al fondo bruno 13
Plin di cacao e cervo 14
Tajarin castelmagno e pepe 12
Crema di zucca, semi tostati 12

SECONDI

- Coscia ed ali di faraona, arrostiti e speziati 18
Capocollo di maiale, lardo e ramasin 17
Filetto di spalla di vitello in crosta di caffè 18
Trippa piastrata su fagioli bianchi piccanti 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
Bignè craquelin, cioccolato, gelato al mascarpone e caffè 7
Ile flottante, pera, crema inglese 7
Tatin di mele, gelato al fieno 7

