

Antipasti

Battuta di “Fassona” al coltello con verdure croccanti e Parmigiano Reggiano
16

Vitello tonnato classico piemontese
16

Polpo arrosto, patata e agretto
23

Asparagi, gamberi e salsa olandese
25

Primi Piatti

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti
18

Tajarin al ragù di salsiccia
18

Maccheroni trafiletti al bronzo con carciofi e seppia
23

Spaghetto trafiletto al bronzo “mare mare”
25

Secondi di Pesce

Pescato del giorno arrosto, indivia brasata e salsa di koji
26

Secondi di Carne

Controfiletto di “Fassona” cotto rosso e
salsa al vino rosso **(per 2 persone)**
60

Guancia di “Fassona” cotta morbida, purea di patate
24

Agnello arrotolato nella salsiccia, peperoni
28

Selezione di formaggi “Franco Parola”
18

Menù Tradizione

Vitello tonnato classico piemontese
○○○

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti
○○○

Guancia di “Fassona” cotta morbida,
purea di patate
○○○

Tiramisù alla nocciola

Menù Degustazione

Asparagi, gamberi e
salsa olandese

oooo

Polpo arrosto, patata e agretto

oooo

Spaghetto trafilato al bronzo, “mare mare”

oooo

Pescato del giorno arrosto, indivia brasata e salsa di koji

oooo

Sfoglia, crema alla vaniglia e gelato al cioccolato

90

Qualora vengano effettuate variazioni nei menù proposti dal nostro Chef,
verrà applicata una maggiorazione sul prezzo.

Chef di Cucina: Damiano Nigro

L' acqua servita in questo locale è potabile trattata conforme
al DL 31/2001 e al DL 25/2012 -

Caraffa da un litro

2

Tutti i prezzi sopra indicati sono da intendersi in EURO.

SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O
INTOLLERANZE ALIMENTARI. SU RICHIESTA IL PERSONALE E' DISPONIBILE
A FORNIRE SPECIFICHE INFORMAZIONI CIRCA LA POSSIBILE PRESENZA DI
ALLERGENI IN OGNI ALIMENTO DA NOI SOMMINISTRATO/COMMERCIALIZZATO.

PER ESIGENZE DI REPERIBILITA' DEL PRODOTTO O DI CONSERVAZIONE, ALCUNI
ALIMENTI POTREBBERO AVER SUBITO UN TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO
DELLA TEMPERATURA A -18°C