

Antipasti

<i>Battuta di Fassona piemontese " Presidio Slow Food" La Granda con cialda di Grana Padano</i>	<i>13,00€</i>
<i>Crudo di Gambero rosa, passata di Pomodorino giallo, Burrata e salsa di Soia</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Flan di verdure con fonduta di Toma</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Peperone arrosto e leggera Bagna Cauda</i>	<i>13,00 €</i>

Primi

<i>Plin della Tradizione al Sugo di Arrosto</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Tàjarin 40 tuorli al Ragù di Fassona</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Ravioles della Val Varaita con Toumin del Mel e Burro di montagna</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Linguina Cacio e Pepe</i>	<i>16,00 €</i>

Secondi

<i>Stinco alla Birra con crema di Carote</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Tagliata di Bovino con Rucola & Pomodorini</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Orata ripassata nel Burro di montagna, crema di Peperone e spalmabile di Capra</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Finocchio, Paprika e Noci Pecan</i>	<i>16,00 €</i>

*Proponiamo alternative e soluzioni per persone con intolleranze ma non possiamo garantire contro la contaminazione crociata.
Siete pregati di comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala prima dell'ordinazione.*