

Antipasti

| | |
|--|---------|
| <i>Tortino di patate con barba di frate e ovetto pochè su crema di zucchine</i> | € 10,00 |
| <i>Tonno di coniglio in salsa brusca</i> | € 10,00 |
| <i>Cruda di fassone con bufala cuneese e piccoli frutti di bosco</i> | € 11,00 |
| <i>Jamon Iberico con burrata</i> | € 12,00 |
| <i>Baccalà mantecato con riduzione al lampone</i> | € 12,00 |
| <i>Millefoglie di ombrina con pomodoro confit provola affumicata su crema di piselli</i> | € 13,00 |

Primi

| | |
|--|---------|
| <i>Gnocchi di patate e mais con crema di peperoni e mascarpone</i> | € 11,00 |
| <i>Tajarin con salsiccia di Bra brasata nel Pelaverga</i> | € 11,00 |
| <i>Spaghetti alla chitarra con battuto di cozze e melanzane</i> | € 11,00 |
| <i>Bavette con calamari e crema di basilico</i> | € 11,00 |
| <i>Ravioli della quaresima con burro e menta</i> | € 12,00 |
| <i>Carnaroli Drusiana DOP con barbabietola e toma erborinata</i> | € 12,00 |

Secondi

| | |
|---|---------|
| <i>Sfera vegetariana (Verza, patata e ricotta di capra)</i> | € 14,00 |
| <i>Faraona ripiena con carciofi e fontina con crema di patate</i> | € 16,00 |
| <i>Cappello del prete in salsa casalese</i> | € 16,00 |
| <i>Tagliata di fassone con salsa al peperoncino e miele</i> | € 18,00 |
| <i>Trancio di ombrina alla ligure</i> | € 16,00 |
| <i>Pesce spada scaloppato con brunoise di verdure e salsa allo yogurt</i> | € 18,00 |

Formaggi

| | |
|--|---------|
| <i>Castelmagno d.o.p con miele al cucchiaino e noci</i> | € 9,00 |
| <i>Assiette di formaggi piemontesi guarniti con miele e noci</i> | € 10,00 |

Desserts

| | |
|---|--------|
| <i>Tarte Tatin con gelato alla crema</i> | € 5,00 |
| <i>Cialda al miele con mandorle e mousse di cioccolato</i> | € 5,00 |
| <i>Panna cotta alla lavanda con coulis ai frutti di bosco</i> | € 5,00 |
| <i>Pastiera</i> | € 5,00 |
| <i>Sfera di cioccolato con cremoso di pistacchio</i> | € 7,00 |
| <i>Sorbetti al piatto: Mela Verde / Limone / Uva fragola</i> | € 5,00 |