



La buona cucina del Territorio



Antipasti e Primi Piatti

Tagliere di salumi		22.50
Battuta di vitello alla piemontese con bruschetta di focaccia		19.50
Tartarino di manzo con pane brioche e burro		19.50
Insalata d'asparagi e pomodori secchi alla vinaigrette di lampone		18.50
Lardo		14.00
Salametto di maiale o di cervo		9.50
Paté di fegato di coniglio fatto in casa con bruschetta di focaccia		16.50
Prosciutto crudo Pioradoro		24.50
affinato 16 mesi presso l'alpe Piora	piccola	18.50
Tomino tiepido con prosciutto crudo e insalatina		17.50
Insalata verde		6.50
Insalata mista		9.50
Zuppa del giorno		12.50
Ravioli di ricotta e carciofi al burro e parmigiano	piatto forte	22.50
	primo piatto	18.50
Gnocchi fatti in casa al burro e salvia	piatto forte	18.50
	primo piatto	14.50
Strozzapreti fatti in casa al sugo di salsiccia e piselli	piatto forte	22.50
	primo piatto	17.50

Risotto minimo 2 persone, prezzo per persona

Risotto al vino rosso e rosmarino	19.50
con tomino alla griglia	24.00
Risotto agli asparagi con briciole di zincarlin	21.50
Risotto alla milanese con zafferano Aquila	19.50

Prezzi 7.7% IVA inclusa

Vi preghiamo di informarci in caso di intolleranze alimentari.