






## 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
Carpaccio di gamberi con verdure di stagione e la sua vinaigrette		28.50
Robiolina con alici del cantabrico, pomodori confit e aceto balsamico		19.50
Uovo cotto a bassa temperatura, asparagi e crema di parmigiano		19.50
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
Insalata di nervetti e borlotti		15.50
Ravioli dello chef fatti in casa		piatto forte 22.50 primo piatto 18.50
Gnocchi fatti in casa al pesto di aglio orsino e scaglie di pecorino		piatto forte 22.50 primo piatto 18.50
Tagliatelle fatte in casa con ragù di cinghiale		piatto forte 22.50 primo piatto 18.50

### **Risotto minimo 2 persone, prezzo per persona**

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

Prezzi 7.7% IVA inclusa

**Vi preghiamo di informarci in caso di intolleranze alimentari.**