

MENU

Selezioni

Tre formaggi selezione Filrouge a latte crudo: 12 €
Robiola di Roccaverano, Toma di Bobbio (Bobbio Pellice),
Toma Blu della Val Chisone

Acciughe del Cantabrico e burro* Bordier 6 €

Ostrica "Fine de Claire" 2.5 €

Chioistro alla Chartreuse, formaggio a latte crudo (Cremona) 12 €

Prosciutto crudo di suino nero salumificio "Chiapella" 12 €

Grissini al burro 2 €

Sciocchezze

Piadina araba con prugne secche, feta, menta, miele e noci 5 €

Paninetto con pancia di manzo*, cetriolini 5 €
e mayo al pomodoro secco

Giardiniera 5 €

Piatti

Melanzana, datterini alla bruta e basilico 10 €

Insalata di stagione con pomodorini, susine e melone 9 €

Vitello* Tonnato 10 €

Carpaccio di trota salmonata*, zucchine alla scapece 12 €
e "maionese" di mandorle

Cruda* di Fassona "Oberto", crème fraiche e fichi 12 €

Tajarin al ragù* di cuore e parmigiano 40 mesi 15 €

Risotto zucchine trombetta, caprino di Beppe Giovale e mandorle 15 €

Terrina di lingua* scottata, carota arrosto e salsa al lampone 13 €

Dessert

Semifreddo al Murianengo, pesche e rocce di cioccolato 7 €

Cannolo con Seirass*, ciliegie e cioccolato "Disidente" 7 €

**prodotto abbattuto dopo essere stato preparato per la corretta conservazione dello stesso.*

***prodotto congelato all'origine. Carta degli allergeni disponibile su richiesta.*

Acqua microfiltrata 75cl 1.5€. Caffè "Santaromero" 2€ Prezzo del servizio incluso