



menu alla Carta

Antipasti

	Tortino di porcini e tartufo con crema di robiola di Roccaverano <i>Gluten free</i>	€ 10
	Flan di cime di rapa, fonduta di Cashel Blue <i>Gluten free</i>	€ 9
	Insalata di cappone leggermente affumicato, verdure croccanti, melograno e fiori eduli	€ 10
	Polpo confit, crema di topinambur e cardoncelli <i>Gluten free</i>	€ 12
	Salmone marinato agli agrumi, savarin di rapa rossa e mandorle tostate <i>Gluten free</i>	€ 11
	Insalata di mare con patatine, soia edamame e pomodorini confit <i>Gluten free</i>	€ 12
	Trancio di baccalà su crema di cavolfiore e provola affumicata <i>Gluten free</i>	€ 11

Primi Piatti

	Crema di ceci al rosmarino con gamberi e lardo di montagna <i>Gluten free</i>	€ 8
	Timballo di passatelli, spinaci, porri e crema di Castelmagno	€ 9
	Lasagne con zucca e salsiccia	€ 7
	Lasagne alla bolognese	€ 7
	Anelli di crespelle con ricotta e spinaci	€ 6,5
	Raviolo aperto di crostacei con carciofi violetti	€ 12
	Girasoli di pesce spada con caponata di melanzane, uvetta e pinoli	€ 10
	Gnocchi di patate viola con ragù di seppie e foglie di cavolo nero	€ 9

Secondi Piatti

	Cotechino artigianale con lenticchie beluga in umido <i>Gluten free</i>	€ 9
	Manzo brasato in lenta cottura con semisfera di polenta <i>Gluten free</i>	€ 11
	Petto di faraona farcito con piccole verdure e castagne con purea di zucca e crumble di amaretto	€ 10
	Filetto di orata con baby verdure e salsa all' acqua pazza <i>Gluten free</i>	€ 12
	Filetto di vitello, concentrazione di pistacchio e gel al mandarino <i>Gluten free</i>	€ 12

	Grigliata di pesce e crostacei (coda di rospo, spiedini di calamari e gamberi, scampo e capasanta)	€ 18
--	--	------

	Catalana imperiale di crostacei con verdure (1/2 astice, scampo, gamberone, mazzancolla) <i>Gluten free</i>	€ 30
--	---	------

	Bollito misto (cotechino, lingua, manzo, testina, zampone) <i>Gluten free</i>	€ 12
--	--	------

Verdure e Piatti Vegetariani

	Patate al forno <i>Gluten free</i>	€ 4
	Cicoria ripassata con aglio e peperoncino <i>Gluten free</i>	€ 4
	Verdure grigliate (zucchine, melanzana, peperoni, indivia, radicchio, pomodorini) <i>Gluten free</i>	€ 7
	Gratin di patate <i>Gluten free</i>	€ 5
	Burger vegetariano e ratatouille di verdure <i>Gluten free</i>	€ 7
	Lenticchie con il sughetto leggermente piccante <i>Gluten free</i>	€ 4
	Cianfotta di verdure <i>Gluten free</i>	€ 4
	Salsa verde in barattolo <i>Gluten free</i>	€ 3,5
	Cardi gratin <i>Gluten free</i>	€ 5
	Pane	
	Assortimento di pane, grissini e streghe	€ 2

Dessert

	Tiramisù con marron glacé	€ 4,5
	Il nostro profiteroles	€ 4,5
	Il nostro fiordilatte tradizionale <i>Gluten free</i>	€ 4
	Salse per panettone (cioccolato, arancia o zabaione) <i>Gluten free</i>	€ 1,8 all'etto
	Torta di riso da g 500/600 <i>Gluten free</i>	€ 12
	Tenerina da g 500/600 <i>Gluten free</i>	€ 12
	Dessert in bicchierino	
	Semifreddo di panettone	€ 3
	Zuppa di zabaione in bicchierino	€ 3
	Zuppa inglese in bicchierino	€ 3
	Pasticceria mignon 100g (circa 4/5 pz)	€ 3,5