

ANTIPASTI

- **Rosa di Langa:** *battuta di Fassone al coltello, salsiccia di Bra con salsa di nocciole, vitello con salsa tonnata* € 14,00
- **Acciughe in tre maniere:** *con bagnetto verde, con salsa di nocciole, con peperone al forno* € 12,00
- **Battuta di Fassone** *al coltello* € 12,00
- **“Piatto del dazio”:** *assaggio di antipasti di stagione della tradizione piemontese* € 14,00
- **Caponet torinese** *con fonduta di Bra tenero* € 12,00
- **Vitello con salsa tonnata** € 13,00
- **Cestino di sfoglia** *ripieno di: carciofi, uovo cotto a bassa temperatura, fonduta e pancetta affumicata croccante* € 12,00
- **Flan di spinaci e costine** *con fonduta di toma* € 10,00

PRIMI

- **Plin** *al sugo d'arrosto* € 14,00
- **Tagliatelle** *con carciofi* € 12,00
- **“Supa mitonà”** € 12,00
- **Tjarin** *con ragù di fassone* € 13,00
- **Risotto** *con la salsiccia di Bra e barbera d'Alba* € 13,00
- **Gnocchi di patate** *con fonduta di Toma e granella di nocciole* € 12,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

SECONDI

- **Stinco di maialino** *al forno con patate, cavolo rosso stufato e maionese al rafano* € 17,00
- **Guance di vitello** *brasate al nebbiolo con purè di sedano rapa* € 18,00
- **Tagliata di sottiletto di Fassone** *con patate e verdure di stagione* € 25,00
- **Ossobuco di cervo** *con la polenta pignoletto rosso* € 19,00
- **La bagna càoda** € 18,00

DOLCI DEL GIORNO

I dolci sono scritti sulla nostra lavagna e sono di produzione propria € 5 –7

Caffè

€ 2,00

Pane, acqua e servizio

Il nostro pane è fatto in casa

€ 3,00

VINI AL CALICE: ROSSI

Barbera d'Alba – Bric Castelvej

€ 3,50

Nebbiolo Langhe – Bric Castelvej

€ 4,00

VINI AL CALICE: BIANCHI

Arneis - Cantina del Nebbiolo

€ 3,50