

Menu ALLA CARTA

Libertà di scegliere, piacere di gustare: crea il tuo percorso culinario selezionando i piatti secondo i tuoi desideri, tra i sapori autentici del Piemonte.

ANTIPASTI – Piccoli tesori piemontesi

IL MULINO – Tomino sott'olio Cascina d'Allas, Acciughe al verde su focaccia artigianale, Vitello tonnato, Peperone in bagna cauda leggera, Castagne all'Erbaluce e miele con burro di montagna – € 16,00

Vitello tonnato alla maniera antica – Vitello cotto lentamente e servito con la classica salsa tonnata preparata secondo la ricetta originale Piemontese, dove il tonno, le acciughe e i capperi si fondono in un equilibrio di sapori autentici – € 14,00

Battuta di fassone al coltello – Con salsa bernese e cialda di riso, gusto autentico della carne piemontese – € 14,00

Flan di zucca con fonduta ai formaggi locali (V) – Morbido e vellutato, espressione dei sapori del territorio – € 12,00

Uovo di cascina pochè (V) – Con crema di patate Robuchon e tartufo nero, semplice ma raffinato – € 14,00

Cotechino e crema di lenticchie - Tradizione in un piatto che scalda il cuore – € 14,00

PRIMI PIATTI – La tradizione in tavola

Agnolotti artigianali al fondo di arrosto – Pasta ripiena, accompagnata da un fondo di arrosto dal gusto profondo e avvolgente – € 14,00

Tagliatelle al ragù di cinghiale – Ragù con carne di selvaggina tipica delle nostre terre, cucinata secondo la tradizione – € 14,00

Zuppa di cavolo alla Canavesana (V) – Ricetta storica della cucina contadina piemontese. Cavolo verza, formaggio di cascina, brodo e pane – € 13,00

SECONDI PIATTI – Il cuore della cucina di casa

Cappello del Prete brasato con fondo al Nebbiolo - Carne di manzo cotta lentamente con fondo al vino Nebbiolo, accompagnata da una crema di patate alla Robuchon. Un piatto speciale, dal sapore intenso e armonioso. – € 18,00

Spezzatino di manzo della “Nonna Marianna” – Con **funghi porcini** e patate al forno, sapore autentico di casa – €18,00

Polenta concia del Mulino alle tome di Cascina (V) – Piatto rustico e tradizionale, dal gusto genuino – €14,00

DESSERT – La dolce conclusione

Bunet della tradizione – Dolce al cucchiaino tipico del Piemonte, con cacao e amaretti – € 7,00

Paste di meliga con crema al Passito di Caluso – Biscotti di mais piemontese, accompagnati dalla dolcezza del Passito – € 7,00

Torta alla crema di cioccolato – Morbida e golosa, un classico senza tempo – € 7,00

Gelato alla crema – gelato artigianale – € 5,00

Coperto: € 3,00 – Acqua: € 2,00

Prenotazione obbligatoria