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 – L'inizio perfetto, dove i sapori prendono vita

VIAGGIO IN PIEMONTE – 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

FRITTO MA NON TROPPO – Dadi di tapioca, provola, salsa chili agrodolce, Falafel di ceci e quinoa, salsa babaganoush e yogurt all'erba cipollina, Mor-Balls: deliziose polpettine, mayo al chipotle – € 16,00

Flan di zucca con fonduta di toma del Canavese e granella di amaretti (V) – Morbido e vellutato, espressione dei sapori del territorio – € 13,00

Tiepida di carciofi su letto di valeriana con foglie di Raspadura di Lodi (V) - Un antipasto semplice ma raffinato, dalle armonie equilibrate e dalla piacevole sensazione tiepida – € 14,00

Tarte di cipolla caramellata, gelato al Grana Padano 18 mesi (**V**) – Un gioco di contrasti tra dolcezza e sapidità e cremosità – € 14,00

Vitello tonnato alla maniera antica – Piatto classico della tradizione piemontese – € 14,00

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

PRIMI PIATTI – La tradizione in tavola

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

Tagliatelle ai 9 cereali al ragù di cinghiale – Ragù con carne di selvaggina tipica delle nostre terre, cucinata secondo la tradizione – € 14,00

Risotto con zucca arrosto, 'Ndjua e polvere di olive taggiasche – Un contrasto tra dolcezza, note leggermente piccanti e sapidità – € 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

Filetto di Bacalao, cialda di polenta, cipolla caramellata, salsa ai tre pomodori –Polenta e merluzzo in chiave contemporanea – € 22,00

Baby Porks Ribs glassate – Ribs di maiale cotte lentamente fino a diventare estremamente tenere e succulente, servite senza osso e pronte a sciogliersi in bocca. Accompagnate da una patata sfogliata croccante e fragrante, a completare il piatto – € 18,00

Melanzane alla Parmigiana (V) – Un classico della tradizione, con il gusto autentico della cucina italiana – € 14,00

SPECIAL – Il taglio che conquista ogni palato

Tagliata di manzo (300 grammi) – con patate al forno – € 26,00

CONTORNI – I compagni ideali di ogni piatto: semplici, genuini

Purè Robuchon (V) – Patate, burro. Morbido, vellutato e incredibilmente cremoso: il purè più famoso al mondo – € 5,00

Verdure Grigliate (V) – Verdure di stagione, grigliate. Fresche, leggere – € 5,00

DESSERT – La dolce conclusione

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

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

Tortino al cuore caldo – di cioccolato con panna – Un dolce irresistibile: un tortino soffice che rivela un cuore caldo e fondente di cioccolato dal profumo intenso – € 7,00

Gelato alla crema – gelato artigianale – € 5,00

Coperto: € 3,00 – **Acqua:** € 2,00