

—  —
QUALCOSA DA CONDIVIDERE

- * **NACHOS DI SAN ROCCO** 7
Cialde di riso e nocciola con salsa ai peperoni
- * **FRICIULE** 14
Pane fritto con prosciutto crudo di Parma Pio Tosini 36 mesi
- * **PANE BURRO E ACCIUGHE** 14
Pane croccante, burro d'alpeggio e acciughe del Cantabrico
- * **PLIN AL TOVAGLIOLO** 20
Ravioli ai tre arrosti al vapore di erbe aromatiche

—  —
ANTIPASTI

- * **TRIS PIEMONTESE** 16
Carne cruda, vitello tonnato e insalata russa
piatti ordinabili
anche singolarmente
- * **TACO DI CONIGLIO** 10
Tortilla di polenta, tonno di coniglio e giardiniera
- * **TORTINO DI ASPARAGI** 16
Tuorlo confit e seirass
- * **TRIPPA RIPIENA** 16
Fagioli e timo

—  —
PRIMI

- * **PLIN** 14
Ravioli ai tre arrosti col loro sugo
- * **TAJARIN** 14
Al ragù di vitello e salsiccia
- * **GNOCCHI DI PATATE ARROSTO** 16
Spugnole e Roccaverano
- * **RISOTTO AL PARMIGIANO** 18
Midollo e zafferano
- * **TORTELLI DI TOTANETTI** 16
Aglio, olio e peperoncino

—  —
SECONDI

- * **GUANCIA DI VITELLO** 16
Brasata al Nebbiolo e purè di patate
- * **AGNELLO SARDO** 18
Bietole e patate arrosto
- * **SCAMONE IN CROSTA** 20
Di nocciole e grissini, spinacino e maionese alla senape
- * **MAIALINO IN PORCHETTA** 18
Mele e lattuga



FORMAGGI

* **SELEZIONE DI FORMAGGI** **15**

* **COMTE' AOP** **15**
Excellence millesimè 40 mesi



DOLCI

* **TRIS DI LANGA** **12**
Panna cotta, bunet e torta di nocciole
con zabajone al Marsala

piatti ordinabili
anche singolarmente

* **BICERIN** **5**
Gelato al fiordilatte, cioccolato e caffè

* **FRAGOLE, GIN WOLFREST E ROSMARINO** **8**

* **BIGNOLE** **14**
vassoio di pasticcini per 2 persone

* **GELATI E SORBETTI** **5**

ACQUA **2**

CAFFÈ **1**

PANE E SERVIZIO **2**

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura a -18° per garantire la qualità e la sicurezza.

Vi preghiamo di comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni.



MENÙ TRADIZIONALE

* **TRIS PIEMONTESE** **40**
Carne cruda, vitello tonnato e insalata russa

A persona
bevande escluse

* **PLIN**
Ravioli ai tre arrostiti col loro sugo

* **GUANCIA DI VITELLO**
Brasata al Nebbiolo e purè di patate

* **PANNA COTTA**
Al caramello



MENÙ DELL'OSTERIA

* **TORTINO DI ASPARAGI** **50**
Tuorlo confit e Seirass

A persona
bevande escluse

* **GNOCCHI DI PATATE ARROSTO**
Spugnole e Roccaverano

* **MAIALINO IN PORCHETTA**
Mele e lattuga

* **FRAGOLE, GIN WOLFREST E ROSMARINO**