

—  —  
**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** 12  
Tortilla di polenta, tonno di coniglio e giardiniera
- \* **UOVO MORBIDO** 16  
Asparagi e Parmigiano
- \* **ACCIUGHE IN SAOR** 17  
Acciughe ripiene, uvetta, pinoli e cipolla rossa

—  —  
**PRIMI**

- \* **PLIN** 15  
Ravioli ai tre arrosti col loro sugo
- \* **TAJARIN** 14  
Al ragù di vitello e salsiccia
- \* **GNOCCHI AL PESTO DI ORTICA** 16  
E acciughe del Cantabrico
- \* **RAVIOLI DI CONIGLIO PIASTRATI** 18  
Cime di rapa e scalogno in agrodolce

—  —  
**SECONDI**

- \* **GUANCIA DI VITELLO** 16  
Brasata al Nebbiolo e purè di patate
- \* **COSCIOTTO DI AGNELLO ARROSTO** 18  
Bietole e patate
- \* **LA TRIPPA** 16
- \* **SCAMONE IN CROSTA** 20  
Di nocciole, maionese alla senape e spinaci



**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** **6**  
Gelato al fiordilatte, cioccolato e caffè

\* **SFORMATINO FONDENTE** **8**  
Gelato al fiordilatte, frutti di bosco

\* **BIGNOLE** **12**  
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**

\* **UOVO MORBIDO** **55**  
Asparagi e Parmigiano

A persona  
bevande escluse

\* **GNOCCHI AL PESTO DI ORTICA**  
E acciughe del Cantabrico

\* **SCAMONE IN CROSTA**  
Di nocciole, maionese alla senape e spinaci

\* **SFORMATINO FONDENTE**  
Gelato al fiordilatte, frutti di bosco