

Coperto € 1,50

Gli Antipasti

La tradizione:



<i>carne cruda 🍷, insalata russa, peperone con acciughe e salsa verde</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Carne cruda 🍷 all'albese battuta al coltello</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Vitello 🍷 tonnato</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Peperone quadrato di Carmagnola tonno, acciughe e capperi</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Prosciutto di maiale cotto da noi, insalata russa e focaccia</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Polpo arrostito con crema di patate allo zafferano</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Nasello al vapore, giardiniera di verdure e maionese al basilico</i>	<i>€ 12,00</i>


I Primi Piatti

(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)

<i>Tajarin "40 tuorli" al burro d'alpeggio o sugo di salsiccia</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Gnocchi di patate con pomodorini marinati e olio alle erbe</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Plin della tradizione</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Ravioli di farina integrale e funghi porcini *</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Crema di zucca con ragù di pescatrice</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Pasta di Gragnano con ciuffi di calamari e gamberi *</i>	<i>€ 13,00</i>

I Secondi Piatti

<i>Tagliata di Fassone</i> 	€ 16,00
<i>Stracotto di vitello</i>  <i>al vino rosso</i>	€ 14,00
<i>Galletto disossato, arrostito con funghi "Garitule"</i>	€ 16,00
<i>Calamari scottati con verdure al forno</i>	€ 16,00
<i>Millefoglie di melanzane, pomodoro e basilico</i>	€ 11,00
<i>Pancia di maialino con cipolla caramellata</i>	€ 13,00
<i>Selezioni di formaggi</i>	s.q.

 *I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano le piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali*

www.slowfood.it

RE.CE N.852/04

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche e organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri prodotti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.

Si informa la gentile clientela che nel nostro ristorante vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni.

Pertanto chiediamo di informarci subito in caso di allergie alimentari in modo da potere indicare oralmente la composizione dei nostri piatti.

Menù della Tradizione

Carne cruda 🌻 all'albese battuta al coltello

La russa

Peperone con acciughe e salsa verde

Tajarin "40 tuorli" al burro d'alpeggio

Guancia di vitello cotta in vino barolo

oppure

Lingua di Vitello Arrostita su giardiniera di verdure

Panna cotta

€ 38,00 con coperto

I nostri Dolci

Panna cotta con frutti di bosco € 6,00

Tiramisù dell'Arco € 6,00

Bunet € 6,00

Frolla, crema pasticcera e uva fragola € 6,00

Tortino di Nocciole, purea di pesche e gelato alla crema € 6,00

Cremoso al gianduja € 6,00

Elenco dei prodotti eventualmente allergeni che possono essere utilizzati nella

preparazione dei nostri piatti:

1. *Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut.*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
3. *Uova e prodotti a base di uova.*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce.*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
6. *Soia e prodotti a base di soia.*
7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).*
8. *Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole e noci.*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano.*
10. *Senape e prodotti a base di senape.*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro.*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini.*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

Pertanto invitiamo la nostra gentile clientela a segnalarci eventuali intolleranze o allergie e sarà nostra premura elencarvi gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti da voi scelti.