

Coperto € 1,50

Gli Antipasti



<i>La tradizione: carne cruda 🍷, insalata russa, millefoglie di lingua e verdure</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>Prosciutto di maiale "cotto da noi", focaccia e insalata russa</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Misticanza, primosale, carciofi di Albenga e nocciole tostate</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Asparagi di Santena "Az. Agr. Griva" con salsa al basilico</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Crudo: carpaccio di ricciola e insalatina di farro</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Calamari alla piastra con zucchine spadellate</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Nasello al vapore, insalatina di asparagi e olive</i>	<i>€ 12,00</i>

I Primi Piatti

(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)


<i>Tajarin "40 tuorli" al burro o sugo di salsiccia</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Gnocchi di patate con ragù di asparagi, piselli freschi e basilico</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Plin della tradizione</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Lasagnetta integrale con verdure di primavera</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Zuppa di legumi con seppie e gamberi</i>	<i>€ 12,00</i>

I Secondi Piatti

Tagliata di Fassone 	€ 16,00
Brasato di vitello  al barolo	€ 14,00
Animelle di vitello con cipolla bianca novella arrostita	€ 15,00
Filetto di maiale scottato con erba di frate	€ 14,00
Asparagi di Santena "Az. Agr. Griva" uovo e parmigiano	€ 12,00
Cipolla novella gratinata al forno con carni bianche	€ 12,00
Polpo verace, gamberi* e patate	€ 16,00

Selezioni di formaggi

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

Millefoglie di lingua e verdure

Tajarin "40 tuorli" al burro d'alpeggio

Coniglio Grigio di Carmagnola cotto all'Arneis

oppure

Lumache "Aspersa Maxima" con giardiniera di verdure

Panna cotta

€ 38,00 con coperto

I nostri Dolci

Panna cotta con fragole € 6,00

Tiramisù dell'Arco € 6,00

Bunet della tradizione € 6,00

Zuccotto al pistacchio di Bronte e lampone € 6,00

Frolla, crema pasticcera e mele scottate € 6,00

Fiordilatte, yogurt e fragole € 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.