

Coperto € 1,50

La grattata di Tartufo Nero € 10,00

Gli Antipasti

La tradizione: carne cruda 🍷, insalata russa, millefoglie di lingua e verdure € 12,00

Carne cruda 🍷 all'albese battuta al coltello € 10,00

Vitello 🍷 tonnato € 10,00

Prosciutto di maiale "cotto da noi", focaccia e insalata russa € 10,00

Misticanza:

seirass, zucchine, asparagi, fagiolini, pomodori secchi, pinoli, chips di mela € 9,50

Asparagi di Santena "Az. Agr. Griva" con salsa al basilico € 9,00

Crudo: carpaccio di ricciola e insalatina di farro € 13,00

Calamari alla piastra con zucchine spadellate € 14,00

Gamberi rossi scottati, insalatina di asparagi e olive € 14,00

I Primi Piatti

(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)



Tajarin "40 tuorli" al burro o sugo di salsiccia € 10,00


Gnocchi di patate con ragù di asparagi, piselli freschi e basilico € 10,00

Plin della tradizione € 10,00

Crema di trombette con ragù di pescato € 10,00

I Secondi Piatti

<i>Tagliata di Fassone</i> 	€ 16,00
<i>Brasato di vitello</i>  <i>al barolo</i>	€ 14,00
<i>Asparagi di Santena "Az. Agr. Griva" uovo e parmigiano</i>	€ 12,00
<i>Cipolla novella gratinata al forno con carni bianche</i>	€ 12,00
<i>Pancia di maiale arrostita con verdure all'agro</i>	€ 12,00
<i>Polpo verace, gamberi* e patate</i>	€ 16,00
<i>Tonno di Coniglio, fagiolini e olive</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

Millefoglie di lingua e verdure

Tajarin "40 tuorli" al burro d'alpeggio

Cipolla novella gratinata al forno con carni bianche

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

Cre moso al gianduja € 6,00

Frolla, crema pasticceria 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.