

Coperto € 1,50

Gli Antipasti

<i>La tradizione: carne cruda 🍷, la russa, millefoglie di lingua e verdure</i>	€ 12,00
<i>Carne cruda 🍷 all'albese battuta al coltello</i>	€ 10,00
<i>Vitello 🍷 tonnato</i>	€ 10,00
<i>Prosciutto di maiale "cotto da noi", focaccia e insalata russa</i>	€ 10,00
<i>Misticanza, primosale, carciofi di Albenga e nocciole tostate</i>	€ 9,50
<i>Cipolla novella arrostita, crema di burrata e cavolo nero</i>	€ 9,50
<i>Crudo: carpaccio di ricciola e insalatina di riso nero</i>	€ 13,00
<i>Calamari spadellati con crema di piselli e menta</i>	€ 14,00
<i>Polpette di baccalà con purè "freddo" di spinaci</i>	€ 12,00

I Primi Piatti

(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)

<i>Tajarin "40 tuorli" al burro o sugo di salsiccia</i>	€ 10,00
<i>Ravioli integrali di seirass, burro e acciughe</i>	€ 10,00
<i>Gnocchi di patate con ragù di asparagi, piselli freschi e basilico</i>	€ 10,00
<i>Plin della tradizione</i>	€ 10,00
<i>Zuppa di legumi con seppie e gamberi</i>	€ 12,00

I Secondi Piatti

Tagliata di Fassone 	€ 16,00
Brasato di vitello  al barolo	€ 14,00
Lumache "Aspersa Maxima" con giardiniera di verdure	€ 15,00
Animelle di vitello con cipolline arrostate	€ 15,00
Galletto disossato arrostito con piselli novelli	€ 15,00
Petto d'anatra scottato con erba di frate	€ 14,00
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

Il "Mun" Piemontese € 6,00

Frolla, crema pasticcera e mele scottate € 6,00

Fiordilatte, yogurt e fragole € 6,00



Pasqua 2019

Stuzzichino: frittatina di erbe e focaccia

Polpette di coniglio, misticanza e nocciole tostate

Insalatina di Calamari, gamberi, piselli e menta

Lasagnetta integrale, asparagi ed erba di frate

Plin della tradizione

Agnello nostrano al forno

oppure

La finanziaria Piemontese

oppure

Il pescato del giorno

Uovo di Pasqua

€ 42,00 bevande escluse

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.