



I nostri dolci

<i>Panna cotta</i>	6,00
<i>Bonet</i>	6,00
<i>Crema di yogurt con composta di fragole e biscotto morbido al cioccolato</i>	6,00
<i>Semifreddo al pistacchio di Sicilia e croccante di nocciole</i>	6,00

Al servizio d'asporto verrà applicata una riduzione del 30%. Potrete effettuare la prenotazione al numero 0172425674
Per garantirvi un servizio " preciso e puntuale" vi chiediamo gentilmente di fare la prenotazione, possibilmente , in anticipo.
rimaniamo a vostra disposizione per qualsiasi informazione

Reg. CE 1169/2011 Art. 44


Elenco dei prodotti eventualmente allergeni che possono essere utilizzati nella preparazione dei nostri piatti:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole e noci, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, 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.

Re. CE n.852/04

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti (pastefresche di nostra produzione , il pesce, le carni e alcuni nostri dolci) vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura .

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



Coperto 1,50

Antipasti

<i>Insalatina di baccalà con fave e patate</i>	9,00
<i>Acciughe in salsa verde</i>	9,00
<i>Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda 🌸</i>	9,50
<i>Vitello 🌸 tonnato</i>	9,50
<i>Asparagi con salsa al basilico</i>	9,00

Primi piatti

Le paste fresche sono di nostra produzione

<i>Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia o al sugo di salsiccia di Bra</i>	9,50
<i>Gnocchi di patate con asparagi e Roccaverano 🌸</i>	9,50
<i>Agnolotti "del plin" al burro e rosmarino</i>	10,00
<i>Pasta di Gragnano con seppie e zucchine</i>	9,00

Secondi piatti

<i>Brasato di vitello 🌸 al Barolo</i>	13,50
<i>Noce di vitello 🌸 con salsa alle erbe</i>	13,00
<i>Sella di coniglio "Grigio di Carmagnola" con verdure di stagione</i>	13,00
<i>Salmerino al forno con verdure</i>	16,00
<i>Insalata mista</i>	5,00
<i>Insalatina di farro</i>	5,50