


Coperto € 1,50

I piatti in grassetto sono disponibili per l'asporto.

Al servizio d'asporto verrebbe applicata una riduzione del 25%, potrete effettuare la prenotazione al numero 0173/363974. Per garantirvi un servizio "preciso e puntuale" vi chiediamo gentilmente di fare la prenotazione, possibilmente, in anticipo.

Rimaniamo a vostra disposizione per qualsiasi informazione

Gli Antipasti



<i>La Tradizione:</i>	<i>€14,00</i>
<i>(carne cruda, insalata russa, vitello tonnato e acciughe in salsa)</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 ed insalata russa</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Millefoglie di melanzane e pomodoro, pesto di olive taggiasche</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Peperone quadrato di Carmagnola, tonno, capperi e acciughe</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Calamaro scottato, con crema di fagioli cannellini</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Crudo di Pesce, insalatina di farro e verdure</i>	<i>€ 13,00</i>


I Primi Piatti

(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)

<i>Tajarin "40 tuorli" al burro d'alpeggio o con pomodoro fresco e basilico</i>	€ 10,00
<i>"Plin" della tradizione</i>	€ 11,00
<i>Gnocchi di patate, ragù di carni bianche, pesto di erbe e nocciole</i>	€ 10,00
<i>Tortelli di melanzane, pesto di pomodori secchi e burrata</i>	€ 12,00
<i>Calamarata con ragù di pesce e pomodorini marinati</i>	€ 12,00

I Secondi Piatti

<i>Tagliata di Fassone  con verdure al forno</i>	€16,00
<i>Stacotto di vitello  in umido</i>	€14,00
<i>Noce di vitello cotta al sale, verdure crude e cotte</i>	€13,00
<i>Pancia di maialino cotta al forno con verdure all'agro</i>	€13,00
<i>Tonno di Coniglio e peperoni arrostiti</i>	€13,00
<i>Polpo verace spadellato con pomodori e olive taggiasche</i>	€16,00
<i>Frittura di nasello con maionese al basilico</i>	€15,00
<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

I nostri Dolci

<i>Panna cotta con frutti di bosco</i>	€ 6,00
<i>Cremino al cioccolato fondente e lamponi</i>	€ 6,00
<i>Tortino di pesche ed amaretti con gelato alla crema</i>	€ 6,00
<i>Pasta frolla con crema pasticcera e pesche</i>	€ 6,00
<i>Crema fiordilatte al profumo di rhum , fichi e crumble</i>	€ 6,00
<i>Semifreddo alla nocciola Piemonte I.G.P.</i>	€ 6,00

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

Reg. CE 1169/2011 Art. 44

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.