



Antipasti:

Cruda di Fassona, Olio della Riviera Ligure e Pepe

10

Varianti di Tomino: Il Nostro Formaggio Tipico con 3 Abbinamenti

7

Acciughe del Cantabrico, Burro, Bagnetto Verde e Crostini

12

Caprese al Contrario: Flan di Basilico con Salsa ai Pomodorini e Bufala

7

Una Passeggiata di Sapori:

*Assaggio Misto di 4 Antipasti Tipici Piemontesi
(Carne Cruda, Flan, Tomini al Bagnetto Rosso, Vitello Tonnato)*

15

Un buon antipasto è un dolce ricordo, dato al palato di un invitato e un dolce ricordo nel suo cuore di goloso. – Matilde Serao



Primi:

Spaghettoni alla Chitarra, Crema di Burrata ed i due Pomodori

10

Dall'Orto al Gazpacho

8

Agnolotti Monferrini ai 3 Arrosti Bianchi

12

Ravioli del Plin agli Spinaci e Seirass, Burro d'Alpeggio e Salvia

11

Se Dio avesse voluto che seguissimo le ricette non ci avrebbe dato le nonne. – Linda Helnley

Coperto e servizio 2



Secondi:

*Gran Fritto Misto Piemontese**

(Bistecca di vitello, Lonza, Midollo, Fegato, Cervella, Polmone, Animelle, Semolino, Salsiccia, Semolino al Cioccolato, Mela, Amaretto, Carote al Burro)

20

Rollè di Coniglio Cotto a Bassa Temperatura e Cipolle Caramellate

13

Porcini Freschi Fritti e Maionese al Prezzemolo

15

Costata di Fassona 54°, le Verdure e Burro (c.a. 330 gr.)

18

**Solo durante il fine settimana o su prenotazione in settimana*

Finché questa flora selvatica resisterà all'allevamento, alla coltura, sino ad allora l'andar per funghi resterà l'avventura della resistenza! Una forma di eternità. — Peter Handke



I Nostri Peccati di Gola:

*Pesche Ripiene”: Tartellette con Marmellata di pesche, Crema Pasticcera al
Moscato, Gelato al Gianduia*

5

Bunet, Salsa d’Amaretti e Albicocche

5

Panna Cotta e Montata con Pan di Spagna al Cocco

5

Macedonia di Frutta Fresca con Gelato

5

Sorbetto alla Mela Verde con Calvados

5

Gelato di Nostra Produzione

5

*Se Dio avesse voluto che seguissimo le ricette non ci avrebbe dato le
nonne. – Linda Helnley*