

Antipasti

<i>Bocconcini di Salmone, Insalatina Fresca e Cipolla Agro</i>	€ 12
<i>Il nostro Vitello Tonnato</i>	€ 10
<i>La Battuta di Fassona Piemontese con le nostre Salse</i>	€ 10
<i>Moscardini dello Chef</i>	€ 12
<i>Uovo Morbido, Cime di Rapa e Fonduta d'Alpeggio</i>	€ 10

Primi Piatti

<i>Spaghettoni di Gragnano al Ragù di Pesce</i>	€ 14
<i>Ravioli al Nero di Seppia, Ripieni di Branzino con Bisque di Gamberi e Burrata</i>	€ 14
<i>Gnocchi al CastelMagno</i>	€ 12
<i>Tagliatelle al Ragù d'Agnello</i>	€ 12
<i>Plin ai tre Arrosti e la sua Salsa</i>	€ 13

(*) Prodotto surgelato e/o abbattuto da noi

Secondi Piatti

<i>Salmone in Crosta di Pistacchio, Crema di Cime di Rapa e Cavolo Viola Marinato</i>	€ 16
<i>Tataki di Tonno al Sesamo e Radicchio Brasato</i>	€ 17
<i>Il Faro nel Piatto (Frittura di Pesce)</i>	€ 18
<i>Tagliata di Fassona con Patate al Forno e Cipollotto Scottato</i>	€ 17
<i>Guancia di Maiale Brasata al Vino Rosso e Radici</i>	€ 14

Dolci

<i>Tortino Morbido di Mele con Crema Inglese</i>	€ 6
<i>Il Tiramisù di Davide</i>	€ 6
<i>Brownie al cioccolato Con Gelato alla Vaniglia</i>	€ 6
<i>Semifreddo all'Amaretto o al Torroncino con Frutti Rossi</i>	€ 6
<i>“Sgroppino” Sorbetto al Limone, con Prosecco e Limoncello</i>	€ 6

() Prodotto surgelato e/o abbattuto da noi*



Menù Degustazione di Terra

Entrée dello Chef

Uovo Morbido, Cime di Rapa e Fonduta d'Alpeggio

Tagliatelle al Ragù d' Agnello

Guancia di Maiale Brasata al Vino Rosso e Radici

Tortino Morbido di Mele con Crema Inglese

€ 35



Menù Degustazione di Mare

Entrée dello Chef

Bocconcini di Salmone, Insalatina Fresca e Cipolla Agro

Ravioli al Nero di Seppia, Ripieni di Branzino

con Bisque di Gamberi e Burrata

Salmone in Crosta di Pistacchio, Crema di Cime di Rapa e

Cavolo Viola Marinato

“Sgroppino” Sorbetto al Limone, con Prosecco e Limoncello

€ 40

Le Pizze Gourmet

Margherita

-pomodoro, Fior di latte, Olio EVO 7€

Pizza DOC

-pomodoro, Bufala Campana, Olio EVO 9€

Altalanga

-Fior di latte, Robiola d'Alba, Lardo, Nocciole e Miele 11€

La Cuneo è

-Fior di latte, Prosciutto Crudo, Confettura di Fichi e Castelmagno 11€

Valvaraita

-Tomin del Mel, Pomodori secchi, Prosciutto Crudo 12€

Vegetariana

-Fior di latte, Pomodoro e Verdure alla Griglia 10€

Al Bacio

-pomodoro, Fior di latte, Salmone Marinato e Panna 11€

La Pugliese (base focaccia)

-Burrata Pugliese, Olive Taggiasche, rucola e pomodorini 11€

Bolognese (Ripiena)

-Fior di latte, Mortadella, Pistacchi e Stracciatella 12€

Boscaiola

-Fior di latte, Salsiccia, Porcini* e Castelmagno 12€

La Piemontese

-Salsiccia di Bra, Porri e Formaggio Blu 12€

La Ligure

-Pesto di pomodoro e basilico, patate, Polpo* a fette e Olive 13€

(* Prodotto surgelato e/o abbattuto da noi)

