



## MENU' DEGUSTAZIONE DOMENICALE E FESTIVI

### IL NOSTRO TAGLIERE CONDIVISO

Gnocco Fritto con Salumi Moncalvesi e Raschera

### ANTIPASTO SERVITO

Battuta di Fassone con Tartufo Nero,  
Vitello Tonnato e Tomino con Miele e Noci

### DEGUSTAZIONE DI PRIMI

Risotto ai Funghi Porcini Freschi  
Agnolotti al Sugo d'Arrosto

### SECONDO

Stracotto con Patate al forno e Carotine

### DESSERT

Bis dei nostri dolci

Menù completo, Compreso di Acqua e caffè € 40,00

Menù ridotto, con antipasti, primi e dessert € 37,00

Per i bambini abbiamo proposte personalizzate

Esclusi Vini, e Alcolici dopo pasto

---

## ALTERNATIVA VEGETARIANA (DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE)

### il nostro entrée condiviso

Gnocco Fritto con Raschera

### antipasto servito

Antipasto Gianduia, Il Tomino Fresco con Miele e Noci,  
Insalata Russa

### degustazione di primi

Risotto ai Funghi Porcini Freschi  
Pansotti Ricotta e Spinaci al Burro e Nocciole

### secondi

Cocotte di Patate con Tomino e Cipolla Caramellata

### dessert

Bis dei nostri dolci

Menù completo, Compreso di Acqua e caffè € 40,00

Menù ridotto, con antipasti, primi e dessert € 37,00

Esclusi Vini, e Alcolici dopo pasto

---

Il menù domenicale è quello tradizionale e con prodotti stagionali e sempre freschi.  
Il menù pubblicato sul web può subire delle variazioni. Su prenotazione è possibile ordinare un menù vegetariano.  
Bambini sotto i 13 anni alla carta con proposte del giorno.



**QR CODE** per **Carta dei Vini**



**QR CODE** per **Lista Ingredienti**  
**COMUNICARE IN OGNI CASO ALLERGIE O**  
**INTOLLERANZE**

#### ALCUNI DEI NOSTRI FORNITORI

Daniele Alemanno (salumi), Cascina Stella (agnolotti), Consorzio Coalvi Tutela Razza Piemontese (carne cruda e vitello tonnato), Casa Costa (formaggi caprini), Cascina Modena (formaggi vaccini), Alessandro Varesio (Uova "Le Camille")