

QUALCOSA DA CONDIVIDERE

- * **NACHOS DI SAN ROCCO** 7
Cialde di riso e nocciola con salsa ai peperoni
- * **FRICIULE** 16
Pane fritto con prosciutto crudo di Parma Pio Tosini 36 mesi
- * **PANE BURRO E ACCIUGHE** 14
Pane croccante, burro d'alpeggio e acciughe del Cantabrico
- * **PLIN AL TOVAGLIOLO** 20
Ravioli ai tre arrosti al vapore di erbe aromatiche

ANTIPASTI

- * **TRIS PIEMONTESE** 16
Carne cruda, vitello tonnato e insalata russa
- * **TACO DI CONIGLIO** 12
Tortilla di polenta, tonno di coniglio e giardiniera
- * **UOVO MORBIDO** 16
Funghi porcini e fonduta al Raschera
- * **CIPOLLA RIPIENA** 16
Gamberi e nocciole

piatti ordinabili
anche singolarmente

PRIMI

- * **PLIN** 15
Ravioli ai tre arrosti col loro sugo
- * **TAJARIN** 14
Al ragù di vitello e salsiccia
- * **TAJARIN AI FUNGHI PORCINI** 18
- * **GNOCCHI ALLA TRIPPA** 16
- * **RISOTTO ALLA ZUCCA** 18
Salsiccia di Bra e Verduno della Granda

SECONDI

- * **GUANCIA DI VITELLO** 17
Brasata al Nebbiolo e purè di patate
- * **CONIGLIO E PEPERONI** 18
- * **SCAMONE IN CROSTA** 20
Di nocciole, maionese alla senape e spinaci
- * **FUNGHI PORCINI FRITTI** 20

FORMAGGI

* SELEZIONE DI FORMAGGI 15

* COMTE’ AOP 15
Excellence millesimè 40 mesi

DOLCI

* TRIS DI LANGA 12
Panna cotta, bunet e torta di nocciole
con zabajone al Marsala

* BICERIN 6
Gelato al fiordilatte, cioccolato e caffè

* TARTELLETTA CON FICHI 8
Crema chantilly e cioccolato fondente

* BIGNOLE 14
vassoio di pasticcini per 2 persone

* GELATI E SORBETTI 5

ACQUA 2

CAFFE’ 2

PANE E SERVIZIO 2

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura a -18° per garantire la qualità e la sicurezza.

Vi preghiamo di comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie prima dell’ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni.

MENÙ TRADIZIONALE

* TRIS PIEMONTESE 45
Carne cruda, vitello tonnato e insalata russa

* PLIN
Ravioli ai tre arrosti col loro sugo

* GUANCIA DI VITELLO
Brasata al Nebbiolo e purè di patate

* PANNA COTTA
Al caramello

MENÙ DELL’OSTERIA

* UOVO MORBIDO 55
Funghi porcini e fonduta al Raschera

* TAJARIN AI FUNGHI PORCINI

* FUNGHI PORCINI FRITTI

* TARTELLETTA CON FICHI
Crema chantilly e cioccolato fondente