

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	piatti ordinabili anche singolarmente
* TACO DI CONIGLIO	12
Tortilla di polenta, tonno di coniglio e giardiniera	
* UOVO MORBIDO	T 16
Cardi e fonduta al Raschera	
* LINGUA ALLA PIASTRA	T 16
E cavolfiore	

PRIMI

* PLIN	15
Ravioli ai tre arrosti col loro sugo	
* TAJARIN	15
Al ragù di vitello e salsiccia	
* GNOCCHI DI PATATE AL FORNO	T 18
Bra tenero e nocciole	
* RISOTTO AL COMTE'	T 18
Castagne e fondo vegetale	

SECONDI

* GUANCIA DI VITELLO	18
Brasata al Nebbiolo e purè di patate	
* COSCIOTTO DI AGNELLO ARROSTO	18
Zucca e cavolo nero	
* SCAMONE IN CROSTA	20
Di nocciole, maionese alla senape e spinaci	
* FILETTO DI MAIALE	T 20
Topinambur e porri fondenti	

T - Piatti consigliati per l'abbinamento col Tartufo bianco

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 AI MARRON GLACE' T 8

* 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 42
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 50
Cardi e fonduta al Raschera

* RISOTTO AL COMTE' 150
Castagne e fondo vegetale

* FILETTO DI MAIALE
Topinambur e porri fondenti

* TARTELLETTA AI MARRON GLACE'

A persona
bevande escluse

A persona
bevande escluse

A persona
bevande escluse
con abbinamento al
Tartufo bianco