



Menu
ESTATE

ANTIPASTI

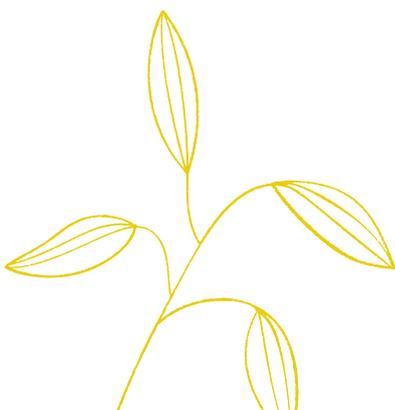
- Antipasti misti di terra _____ 14€
- Antipasto misti di mare _____ 18€
- Tagliere contadino _____ 15€

PRIMI

- Risotto con barbabietola e scaglie di quartiolo _____ 12€
- Gnocchetti di ortica con fonduta di Castelmagno e miele _____ 12€
- Ravioli ripieni di cacio e pepe con taccole e pancetta croccante __ 13€
- Spaghetti con vongole fresche al profumo di limone _____ 14€
- Strozzapreti con spigola di mare, pomodori secchi e olive _____ 14€

PIATTO UNICO

- Risotto con ossobuco di vitello _____ 20€





LA CARNE

- Filetto di maialino da latte CBT con salsa di albicocche _____ 16€
- Tartare di manzo con insalata di finocchi e citronette _____ 18€
- Tagliata di Fassona al profumo di rosmarino e bacche di ginepro _____ 20€
- Cotoletta di vitello alla milanese _____ 22€
- Filetto di manzo rosato alla brace _____ 22€

IL PESCE

- Totani fritti _____ 16€
- Filetto di branzino con guazzetto di cozze e vongole _____ 18€

CONTORNI

- Insalata di finocchi, noci e olive _____ 4€
- Patatine fritte _____ 4€
- Patate rustiche alle erbe _____ 4€
- Erbette salate _____ 4€
- Verdure alla griglia _____ 4€

DOLCI

- Crostata al limone con meringhette _____ 6€
- Cheese cake con pesche caramellate _____ 6€
- Semifreddo con granella di nocciole e crema di pistacchio _____ 6€
- Millefoglie con crema chantilly e composta di frutti di bosco _____ 6€
- Tortino al cioccolato con crema inglese _____ 6€
- Carpaccio di ananas al maraschino con gelato alla vaniglia _____ 6€
- Sorbetto al limone _____ 5€

- Coperto _____ 2,50€
- Acqua _____ 2€
- Caffè _____ 1,50€

Vi preghiamo di segnalare eventuali preferenze alimentari
o allergie al nostro personale di sala.

Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate
in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

Ciò non pregiudica né la qualità né il sapore.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

