

# Le proposte alla carta

## Chi ben comincia...

Salam d'la Duja, Cresponetto e Lardo Rosa con Gnocco Fritto	€ 10,00
Battuta di Fassona con Sale Maldon e olio EVO	€ 10,00
Vitello Tonnato Cotto al Rosa alla Moda della Luisa	€ 10,00
Lingua con Bagnetto Rosso	€ 9,00
Flan di Porcini con Fonduta al Maccagno	€ 9,00
Tris Piemontese: Battuta, Vitello Tonnato e Lingua con Bagnetto Rosso	€ 12,00
Girotondo di Antipasti Prezzo a Persona	€ 18,00

## Primi piatti

Panissa alla Vercellese	€ 10,00
*Gnocchi di Seirass con Crema di Barbabietola Rossa, Spuma Cacio e Pepe	€ 10,00
*Tagliatelle Porcini e Tartufo Nero	€ 12,00
*Agnolotti Tricerresi, Salsa Brasato nel Cesto di Parmigiano	€ 10,00

\*La pasta fresca e' di nostra produzione e viene sottoposta ad abbattimento termico per garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche

## Secondi piatti

Ganassino di Maiale in Salsa con Coroncina di Patate	€ 13,00
Lombo, Salsicetta e Chiodini con Sformato di Polenta Bianca e Fagioli	€ 14,00
Brasato di Fassona con Purè	€ 14,00
Lumache in Umido	€ 15,00
Tomino Langarolo Fritto, Crema di Zucca, Chutney di Arance e Cipolle	€ 13,00

Tutti i Secondi che lo richiedono sono accompagnati da un contorno

## Dulcis in fundo

Gelato con la Frutta Sotto Grappa	€ 6,00
Bonèt Astigiano	€ 6,00
Cre moso Cioccolato Bianco, Frutti di Bosco e Crumble al Cacao	€ 6,00
Torta di Nocciole con Spuma di Zabaione	€ 6,00
Crem Caramel al Grand Marnier	€ 6,00
Pane e Coperto	€ 2,00

NB: Nella nostra cucina si utilizzano materie prime che possono contenere glutine, latticini e altri allergeni, in caso di mancato preavviso (almeno 1 giorno di anticipo sulla data della prenotazione) ci sarà impossibile garantire che non vi sia stata contaminazione incrociata anche in piatti dove l'allergene non è previsto. Ricordiamo anche ai gentili clienti che non