

À LA CARTE



À LA CARTE

A N T I P A S T I

**Carpaccio di polpo* con dadolata di melone
invernale e julienne di Toma**

Euro 18,00

**Battuta al coltello di tartare di fassona piemontese
con salsa tartara e chips di patate viola**

Euro 16,00

**Tagliere misto di salumi e formaggi della valle con
confettura di cipolle rosse**

Euro 18,00

**Carpaccio di ananas con fiocco di culatello e
pecorino di Pienza**

Euro 15,00

**Salame d'oca con spinacino fresco e olio
emulsionato alla senape**

Euro 16,00

**Onda di salmone affummicato
con burrata e profumi pugliesi**

Euro 20,00

Melanzane alla parmigiana

Euro 9,00

Zucchine marinate al timo

Euro 9,00

Coperto 2.00 Euro

In caso di allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo al Responsabile di sala (cfr tabella allergeni)
*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine sulla base della disponibilità stagionale



P R I M I

R

**Triangoli* ripieni di mozzarella di latte di bufala
e olive taggiasche**

Euro 14,00

**Plin* piemontesi al burro e salvia con velo di
parmigiano e dadolata di salsiccia**

Euro 10,00

**Tagliatelle* al ragu di fassona al coltello con
lamelle di porcini**

EURO 12,00

**Girasoli* polenta e finferli e montasio
mantecati con guanciale e pomodorini gialli**

Euro 14,00

**Cocotte di polenta concia con piccoli bocconi di
merluzzo croccante**

Euro 10,00

**Spaghetti aglio, olio, peperoncino,
stracciatella e alici**

Euro 13,00

Zuppa di farro alla toscana

Euro 12,00

Coperto 2.00 Euro

In caso di allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo al Responsabile di sala (cfr tabella allergeni)
*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine sulla base della disponibilità stagionale



S E C O N D I

**Controfiletto di manzo con scalogno, vino rosso,
timo e patate alle erbette**

Euro 14,00

**Calamaretti* arrostiti al profumo di erba
cipollina su crema di patate al basilico**

Euro 14,00

**Le costolette di cervo+ alla piastra con olio al
rosmarino e patate sauté**

EURO 18,00

**Guazzetto di mazzancolle* con rape saltate al
peperoncino**

Euro 14,00

Filetto di suino al profumo di ginepro e miele

Euro 13,00

**Sformatino di patate di Prigelato con
pomodorini confit e scaglie di Grana**

Euro 10,00

Tutti i nostri secondi sono accompagnati da verdure di stagione

Coperto 2.00 Euro

In caso di allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo al Responsabile di sala (cfr tabella allergeni)
*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine sulla base della disponibilità stagionale



D E S S E R T

**Semifreddo al croccantino
con coulisse di frutti di bosco**

Euro 6,00

**Panna cotta al cioccolato
e granella di pistacchio**

Euro 5,00

Barchetta di ananas al Maraschino

EURO 5,00

**Bunet Piemontese
con crumble di amaretti**

Euro 5,00

Coperto 2.00 Euro

In caso di allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo al Responsabile di sala (cfr tabella allergeni)
*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine sulla base della disponibilità stagionale

