

Antipasti

Carpaccio di Fassone piemontese

con insalatina dell'orto,

salsa alla senape rustica,

scaglie di grana

€. 10,00

Tartar di manzo

con insalatina di peperoni arrostiti al basilico

€. 12,00

Bagna caoda

con pinzimonio di verdure fresche

€. 15,00

Salumi tipici "Giacomaccio" con guarnizioni

€. 10,00

Composizione di melone

con insalata di gamberi e verdure

€. 10,00

Primi

*Maltagliati all'uovo
con sugo di coniglio e zucchine*

€. 11,00

*Lasagne fatte in casa
al ragù di cinghiale profumato ai funghi*

€. 10,00

*Gnocchi di patate e bietoline al burro spumeggiante,
ristretto d'arrosto
e scagliette di toma stagionata*

€. 10,00

*Caramelle di pasta fresca farcite al basilico
con melanzane, pomodorini e mozzarella*

€. 12,00

*Crema di fagioli cannellini
con dadolata di gamberetti all'erba cipollina*

€. 9,00

Secondi

Tagliata di manzo al timo selvatico con rucola all'aceto balsamico

€. 17,00

Capuneit della tradizione con funghi e polenta

€. 12,00

Coniglio nostrano stufato al vino bianco ed erbe aromatico con polenta

€. 12,00

Gamberoni grigliati, zucchine alla santoreggia, crostini polenta

€. 12,00

Costolette di agnello scottadito alla menta e verdure stufate alla contadina

€. 16,00

Trote nostrane con polenta (secondo disponibilità)

€. 12,00

Calamari fritti

€. 13,00

Fritto misto di pesce

€. 15,00

Contorni

Patate fritte, Insalata mista, Verdura cotta o Polenta

€. 3,50

Formaggi

Tomino Tibert della Valgrana con salsa di pere

€. 6,00

Degustazione di formaggi piemontesi con confetture

€. 10,00

Dessert

*Sfoglia di mele calda al caramello, Torta polenta e latte, Torta polenta e mirtilli,
Torta alle noci caramellate, Sfoglia con crema Chantilly, Panna cotta, Bonet,
Tiramisù, Tortino al cioccolato caldo, Mousse al cioccolato, Biancomangiare alle
mandorle con purè di pere, Creme caramel, Crostata ai frutti di bosco*

€. 5,00