

Tastuma tut

consigliato per due persone

- solo la sera -

Tomini elettrici
Verdure sott'olio e sott'aceto
Salsiccia cruda Piemontese
Flan di Topinambour e bagna Caoda
Pane burro e acciughe
Focaccia e salame cotto

€ 20

Antipasti

.Tonno di coniglio € 7
con Verdure in Bagna Freida

.Uovo Poché € 8
con Crema di Pane e spinacini

- Salumi: Salumificio Ferrero, Agrisalumeria Luiset e Azienda
agricola Bettella -
- Formaggi selezionati da Franco Parola -

Fritti

.Patate³ € 4
con salsa Barbecue

.Pannelle € 4
con salsa Speziata

.Fritto di Pesce € 12
secondo mercato

Crudi

.Crudo di pesce € 12
secondo mercato

.Insalatina di truset arancia fragole e nocciole € 5
con sciroppo d' acero

.Paninetto di Foie Gras € 8
con cruda di Fassona e uovo Marinato

.Battuta al coltello di fassona € 9
con i suoi condimenti

- Verdura Redina Luca - Granda Freschi -
- Companatico: Granda Freschi/ Grissinificio Rista /
il Forno del Borgo / Tarallificio Mastromatteo -

Primi

.Tortelli ripieni di genovese di Agnello € 9
con Robiola di Roccaverano

.Orecchiette di Grano Arso € 8
con Acciughe e Cime di Rapa

.Linguine di Kamut € 10
Polpo ed Agretti

.Zuppa del Giorno € 6

.Tajarin ai soli Tuorli € 8
con ragù di Fegatini alla Piemontese

- Pasta secca del pastificio Felicetti -

- N.B. Tutte le paste fresche sono di nostra produzione -

Secondi

.Tagliata di Fassona € 18
con Verdure

.Pescato del Giorno € 18
secondo mercato

.Brandacujun € 14
con coulis di pomodorini e crostone di pane

.Cinghiale brasato al cacao € 16
con cavaletti di Bruxelles

.Filetto di spalla di Agnello € 16
con liquirizia e carciofi

- Carne della macelleria Silvio Brarda di Cavour -
- Pesce della pescheria Gallina -

Dolci

.Mousse cioccolato nougantine € 5

.Tortino di mele con crema inglese alla lavanda € 5

.Cannolo di meringa € 5

- Per i dolci del giorno chiedere al personale di sala -

Vini liquorosi e passiti al calice

.Ambar, Moscato liquoroso - Florio € 3

Uve Moscato d'Alessandria 100%

.Moscato Rosa, Vino Passito - Fondazione Mach € 4

Uve Moscato Rosa 100%

.Jurancon, Vino Muffato – Domaine Cauhape € 4,50

Uve Petit Manseng 100%

.Sauternes, Vino Muffato – Chateau Fontebride € 5

Uve Semillon 90%, Sauvignon 5%, Muscadet 5%

A ciascuno il suo

proposta vini in abbinamento

.Percorso INGRESSO: 3 calici 10 €

.Percorso NAVIGATO: 3 calici 15 €

.Percorso COMPLETO: 4 calici 20 €

.Percorso ROSSORUBINO: 6 calici 30 €

Il percorso, previsto per una persona, viene elaborato dal sommelier in base alle esigenze del richiedente.

Per gli incontentabili suggeriamo di visionare la selezione Coravin

Per le bottiglie vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale per suggerimenti o per la carta vini.