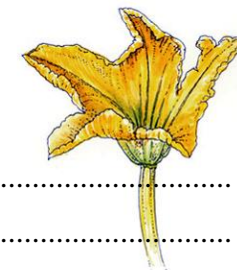


Le nostre insalate



- 1 – **Bresaola** (rucola, riccia, pomodori, bresaola, grana)
- 2 - **Chef salad** (indivia, riccia, mais, uova sode, bacon, erba cipollina)
- 3 - **Chicken salad** (lattuga, carote, pollo, arancia, mais)
- 4 – **Fabietta** (misticanza, carote, mais, patate cotte, tonno, acciughe)
- 5 – **Hollywood** (soncino, pomodori, pollo, cipollotto, avocado, uova, acciughe)
- 6 – **Langhe** (soncino, rucola, trevisana, crostini di pane, tomino, erba cipollina)
- 7 – **Nicoise** (lattuga, pomodori, uova, tonno, cipolla, fagiolini, acciughe, patate)
- 8 – **Solletico** (lattuga, soncino, pollo, finocchio, avocado, grana, mais)
- 9 - **Ti amo** (soncino, carote, palmito, mais, avocado, gamberi)
- 10 – **Dogliani** (lattuga, indivia, trevisana, mela, noci, Castelmagno, mais)
- 11 - **Morra** (misticanza, indivia, gorgonzola, noci, sedano, pomodori)
- 12 - **Castellero** (lattuga, riccia, tonno, patate, cipollotto, peperoni, bufala, olive)
- 13 - **Cherasco** (misticanza, soncino, arancia, pollo, finocchi, semi di girasole)
- 14 - **Calosso** (lattuga, trevisana, pomodori, tomino, crostini, bresaola, semi di girasole)
- 15 - **Carossi** (indivia, soncino, trevisana, pere, gorgonzola, noci, olive)
- 16 - **Palucco** (lattuga, rucola, trevisana, tonno, uovo sodo, fontina, mais)
- 17 - **Canelli** (lattuga, indivia, trevisana, pollo, rapanello, Castelmagno, olive)
- 18 – **Montaldo** (misticanza, trevisana, indivia, sedano, palmito, gamberi, pomodori)

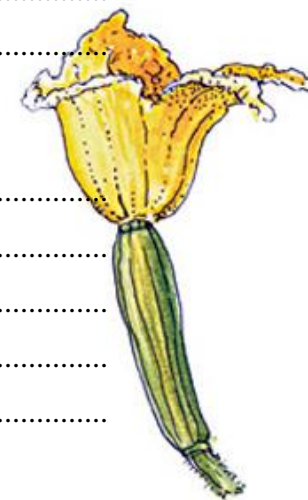
Antipasti



- Caprese con mozzarella di bufala o burrata.....
- Culatello di Zibello**
- Prosciutto crudo di Parma **stagionato 24 mesi**.....
- Prosciutto crudo toscano.....
- Gran misto salumi italiani.....
- Lardo Toscano** con crostini caldi e miele millefiori.....
- Selezione di formaggi piemontesi con frutta di stagione
- Acciughe del Cantabrico** con stracciatella e pesto di fave
- Fiori di zucca fritti ripieni di mozzarella e acciughe
- Vitello tonnato
- Bagna Cauda servita calda con verdure dell'orto**
- Antipasto piemontese (5 assaggi)

Contorni

- Verdure alla griglia o al vapore
- Insalata mista di stagione.....
- Spinaci freschi saltati.....
- Patate al forno o purè.....
- Asparagi al burro/agro/parmigiana.....
- Asparagi e uova in camicia alla milanese con zabaione al parmigiano

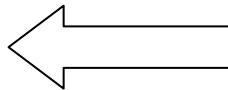




Primi Piatti

- Tjararin di pasta fresca al brucio.....
- Gnocchi di baccalà con pesto e crema di pomodorino datterino
- Ravioli al Castelmagno **al tartufo nero**
- Tagliatelle di pasta fresca ai gamberi* e pesto di zucchine.....
- Risotto al Barolo con grattata di Castelmagno**
- Gazpacho con stracciatella
- Risotto alla Milanese
- Spaghetti alle vongole.....
- Spaghetti o paccheri al pomodoro
- Paccheri al sugo di pomodoro datterino con burrata

DISPONIAMO DI PASTA SENZA GLUTINE!!!!!!!



2 Piatti di pesce

- Spiedini di gamberi* gratinati con insalatina di avocado.....
- Baccalà al vapore con pesto di fave e purea all'aglio.....
- Branzino al sale (minimo per 2)**

Le nostre specialità alla griglia

- Tagliata di manzo scottona con patate al forno.....
- Costata di manzo scottona alla griglia** all'etto....
- Filetto di manzo alla griglia con patate al forno
- Fiorentina di scottona alla griglia (minimo per 2)**..... all'etto....
- Entrecote di scottona alla griglia con patate al forno.....



2 Piatti di carne

- Cotoletta di vitello alla Milanese
- Cotoletta di vitello alla Milanese con rucola e pomodorini
- Cotoletta di vitello alla Milanese Lacrima
- Ossobuco di vitello in gremolada** con risotto alla milanese.....
- Fritto delle Langhe (polpettine di Scottona, bocconcini di vitello, salvia e fiori di zucca)
- Brasato al barolo** con polenta
- Tartare di Scottona** battuta al coltello e servita all'antica.....
- Carpaccio di Scottona con rucola e grana.....