



Le nostre insalatone

- 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
- Culatello di Zibello
- Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi
- Prosciutto crudo toscano al coltello
- Gran misto salumi italiani.....
- Lardo Toscano con crostini di polenta e miele.....
- Insalata di carciofi e grana
- Insalata di puntarelle con acciughe
- Selezione di formaggi piemontesi con gelatine di vino
- Acciughe del Cantabrico con riccioli di burro e pane di segale.
- Bagna Cauda servita calda con verdure dell'orto
- Vitello in salsa tonnata con polvere di capperi
- Antipasto piemontese (5 assaggi).....

Contorni

- Verdure alla griglia o al vapore.....
- Insalata mista o patate al forno.....
- Cicoria fresca o cardi fritti
- Polenta e zola.....
- Carciofi fritti o sauté.....



Primi piatti

- Tajarin di pasta fresca al burro (aggiunta tartufo bianco prezzo al grammo)...
- Tajarin di pasta fresca al brucio
- Gnocchi fatti in casa con fonduta piemontese.....
- Ravioli del plin al sugo di brasato
- Tagliatelle di pasta fresca con gamberi* e pistacchi
- Vellutata di zucca con ricotta salata e mandorle.....
- Risotto alla Milanese.....
- Risotto al Barolo con grattata di Castelmagno.....
- Risotto ai carciofi
- Spaghetti o mezzi rigatoni al pomodoro.....

DISPONIAMO DI PASTA SENZA GLUTINE!!!!!!

I Piatti di pesce

- Gamberi* al curry con il riso pilaf
- Polipo alla griglia con purea di fave e cicoria
- 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 prezzo all'etto....
- Filetto di manzo alla griglia con patate al forno
- Fiorentina di scottona alla griglia (minimo per 2) prezzo all'etto ..
- Entrecote di scottona alla griglia con patate al forno

FRITTO MISTO PIEMONTESE SU PRENOTAZIONE PER ALMENO 4 PERSONE

I 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
- Brasato al barolo con polenta
- Tartare di Scottona battuta al coltello.....
- Carpaccio di Scottona con carciofi e grana
- Fritto delle Langhe (polpettine di Scottona, bocconcini di vitello, cardi e carciofi)
- Fonduta piemontese con crostini di polenta.....