



Primi piatti

- Tajarin di pasta fresca al brucio
- Tajarin di pasta fresca al burro.....
- Aggiunta di tartufo bianco 5€ al grammo
- Gnocchi fatti in casa al pesto di nocciole e salvia
- Ravioli del plin al sugo di brasato
- Tagliatelle di pasta fresca gamberi* e zucca aromatizzata alle erbe
- Zuppa di lenticchie con nuvola di caprino al rosmarino e crostini di pane di segale.....
- Risotto alla Milanese.....
- Risotto al Barolo con grattata di Castelmagno.....
- Risotto a i carciofi
- Tagliatelle ai porcini
- Spaghetti o paccheri al pomodoro.....

DISPONIAMO DI PASTA SENZA GLUTINE

I Piatti di pesce

- Gamberi* al curry e riso pilaf
- Baccalà in umido con polenta.....
- 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.....

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, carciofi, polenta e salvia)
- Fonduta piemontese.....