

ME

RESTAURANT

NU



ANTIPASTI

Carpaccio alla Piemontese 11

All'albese servito semplicemente con olio evo, sale pepe e sedano

Selvaggio Alaska 14

Trancetti affumicati di Salmone selvaggio con pepe rosa e salsa di mirtilli

Tagliere di Salumi tipici Piemontesi 11

Il Monferrato e L'Agnolotto 11

Un connubio indissolubile da centinaia di anni... il classico agnolotto con il Ragout Bianco*

Il Tagliolino Acciughe e Nocciola Piemonte 13

Tagliolini 30 tuori, acciughe del Cantabrico, Burro di Montagna e Nocciola Piemonte

Trofie, pomodoro, basilico e extravergine 10

Trofiette acqua e farina con salsa di pomodoro artigianale Italiana di alta qualità

La Minestra del Giorno 8

Vellutata o Minestra di Verdure a seconda della stagione

La Punta di Vitello* 15.50

La ricetta antica succulenta e morbidissima

La Tagliata di Giovenca Piemontese* 230 gr 19

Unica che si scioglie in bocca con i suoi 40 giorni di frollatura

Cosciotto di Coniglio Arrosto alla Piemontese* 11

Tradizionale con aromi e noci

Tutti i nostri secondi piatti sono serviti con contorno del giorno

Selezione di formaggi Piemontesi

Affinati da Guffanti

3 pezzi 7 - 6 pezzi 13

Sorbetto Pera e Calvados 7

Fresco Sorbetto digestivo

La Nocciola 8

La classica torta di Nocciole, ricetta originale senza farina

Il Dessert di Oggi è... 6

Chiedici cosa vi abbiamo preparato

Macedonia di Frutta Fresca 6

PRIMI PIATTI



SECONDI PIATTI



DESSERT

