

## **MENU**

### ***Antipasti***

Vitello tonnato al punto rosa € 12,00

Battuta di Fassona con sedano e scaglie di Parmigiano € 13,00

Flan di carciofi con crema di Castelmagno  
e cialde di polenta € 11,00

Uovo Pochè con crema di pecorino  
e carciofi alla julienne € 12,00

Baccalà\* mantecato con olive taggiasche  
e scarola ripassata € 14,00

Gamberoni\* gratinati con pane panko e menta € 13,00

Bis di antipasti carne € 15,00

Bis di antipasti pesce € 18,00

### **Primi**

Tagliolini ai carciofi € 12,00

Risotto Carnaroli con Toma Piemontese  
e nocciole tostate € 13,00

Rigatoni al pesto di pistacchio, salsiccia e provola silana € 14,00

Tagliatelle al ragù di cortile € 14,00

Agnolotti di Magro con bisque e battuta di gamberi € 14,00

Paccheri con pomodorino pachino, gamberoni\* e menta € 14,00

## Secondi

Petto d'anatra agli agrumi, miele,  
senape e carote sauté € 23,00

Angus al vino rosso con ratatouille al forno € 22,00

Tagliata di Fassona con patate al forno € 21,00

Filetto di maialino al latte di cocco e zenzero  
con assazuke di verdure € 19,00

Polpo croccante con guacamole e pico de gallo € 20,00 \*

Salmone al forno con semi di finocchio, crema di patate al  
wasabi e maionese alla soia € 20,00

## Tagliere salumi e formaggi € 26,00 (2 persone)

Prosciutto crudo di Parma, Salame classico, Salame Misto  
(bovino, maiale), Salsiccia secca, Lonza stagionata,  
Castelmagno, "La cru" Murazzano (pecora e capra), Toma  
d'Alpeggio, Raschera stagionata. Il tutto accompagnato con  
miele e cipolla caramellata

## Dolci € 6,00

Non abbiamo dolci predefiniti, poiché desideriamo

lasciare al nostro cuoco

la piena libertà nell'espressione della propria arte...

Si avvisa la rispettabile clientela che alcuni ingredienti possono aver subito trattamenti termici per una migliore conservazione. Tali alimenti sono contrassegnati con asterisco (\*). Per eventuali esigenze alimentari (allergie o intolleranze) vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala.

Coperto, pane e focaccia € 2,00