**Antipasti del nostro territorio**

Battuta al coltello “ La Granda” 11 €

Tonno di coniglio 10€

Acciughe al verde 7 € Tomini (salsa verde,granella di nocciola,peperoncino) 6 €

Vitello tonnato 8 €

Tiepida di lingua in salsa rossa 8€

Tortino di cardo gratinato al Castelmagno con la sua fonduta 9 €

**Tris antipasti piemontesi 12 €**

**Antipasto misto piemontese 15 €**

**Antipasti**

Terrina d’anatra e foie gras con granella di nocciole 10€

Baccalà mantecato su cialda di polenta 10€

Pastinaca ripiena di Saras del fen e cavolo nero con quinoa croccante 9€

**Tris di antipasti 16€**

**Nell’attesa**

Tagliere di salumi piemontesi “La Granda” 11€

Tagliere di formaggi piemontesi 11 €

Tagliere di salumi e formaggi piemontesi 13 €

**Primi piatti**

Agnolotti del plin ai tre arrosti e la loro riduzione 11€

Gnocchi di patate viola, zucca,salsiccia e burro alla salvia 12€

Fusilli con ragu di lumache e cavolfiore cimone su crema di ceci 14€

Risotto mantecato alla toma di Murazzano, fava di cacao con riduzione al barolo 13€

Tagliatelle con scampi e scorza di lime 18€

**Secondi piatti**

Brasato al barolo con verdure stagionali 12€

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con sesamo nero su crema di zucca 14€

Rolatina di quaglia e castagne, su letto di pioppini 15€

Vegan pes coj su crema di carote e zenzero 9€

Dentice marinato al cavolo rosso, vellutata di sedano rapa e semi di zucca tostati 18€