

Antipasti del nostro territorio

<i>Battuta al coltello “ La Granda”</i>	<i>11 €</i>
<i>Tonno di coniglio</i>	<i>10€</i>
<i>Acciughe al verde</i>	<i>7 €</i>
<i>Tomini (salsa verde,granella di nocciola,peperoncino)</i>	<i>6 €</i>
<i>Vitello tonnato</i>	<i>8 €</i>
<i>Tiepida di lingua in salsa rossa</i>	<i>8€</i>
<i>Tortino di cardo gratinato al Castelmagno con la sua fonduta</i>	<i>9 €</i>
<i>Tris antipasti piemontesi</i>	<i>12 €</i>
<i>Antipasto misto piemontese</i>	<i>15 €</i>

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

<i>Brasato al barolo con verdure stagionali</i>	12€
<i>Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con sesamo nero su crema di zucca</i>	14€
<i>Rolatina di quaglia e castagne, su letto di pioppini</i>	15€
<i>Vegan pes coj su crema di carote e zenzero</i>	9€
<i>Dentice marinato al cavolo rosso, vellutata di sedano rapa e semi di zucca tostati</i>	18€