



• ristorante urbano •

*** il venerdì e il sabato a cena
la domenica a pranzo**

MENU DELLA TRADIZIONE

antipasto | primo | secondo | dolce

28 € vini esclusi

40 € con abbinamento di 3 calici di vino del territorio

MENU DELLO SEF

da concordare a seconda del mercato
antipasto | primo | secondo | dolce

38 € vini esclusi

55 € con abbinamento di 3 calici di vino

la proposta dei piatti è ideata in base alla stagionalità e alla freschezza delle materie prime ed è concepita per esaltare i sapori della mia visione di cucina.



FRESCHEZZE DELLA GASTRONOMIA

4 € / hg

scelta libera
tra tutte le preparazioni quotidiane
del banco del fresco

PRIMI

da 9 a 11 €

tajarin al ragù di salsiccia di Bra
agnolotti del plin al sugo d'arrosto
agnolotti di borragine al burro e salvia
gnocchi con moscardini in umido

SECONDI

da 10 a 12 €

scamone di fassona in crosta di nocciole con contorno
coniglio in umido con contorno
faraona al forno con contorno
morbido di vitello con contorno
contorni [purè di patate - verdure di stagione]

INSALATE

8 €

tutte le nostre insalate possono essere accompagnate con crostini sfiziosi profumati all'origano e aglio fatti con il nostro pane

misticanza, pollo, mandorle e salsa al rosso d'uovo

misticanza, "gradisca" (carne marinata nel miele e tè nero affumicato) con pomodori confit e Parmigiano

misticanza, caprino, olive taggiasche e acciughe

misticanza, crudité di verdure e Castelmagno

misticanza, daikon, seitan e sesamo tostato

DOLCI

4 €

dolce del giorno

bonet

panna cotta

CAFFÈ

caffè Lavazza - espresso e decaffeinato

1.10 €

cappuccino, orzo, ginseng, caffè doppio

1.50 €

BEVANDE

acqua microfiltrata - 75 cl

1.50 €

bibite analcoliche

3 €

digestivi e cocktail

da 4 a 8 €