



## • ristorante urbano •

---

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

### MENU DELLA TRADIZIONE

---

antipasto | primo | secondo | dolce

**30 €** vini esclusi

---

**42 €** con abbinamento di 3 calici di vino del territorio

### MENU DELLO SEF **\* solo il venerdì e il sabato a cena**

---

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

**40 €** 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 10 a 12 €

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 12 a 14 €

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

1.50 €

cappuccino, orzo, ginseng, caffè doppio

1.70 €

## BEVANDE

acqua microfiltrata - 75 cl

1.50 €

bibite analcoliche

3 €

digestivi e cocktail

da 4 a 10 €