



• ristorante urbano •

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

MENU DELLA TRADIZIONE

un antipasto | un primo | un secondo | un dolce

ANTIPASTI

tris di antipasti del territorio

PRIMI

tajarin al ragù di salsiccia di Bra
agnolotti del plin al sugo d'arrosto

SECONDI

scamone di fassona in crosta di nocciole con purè di patate
morbido di vitello con purè di patate

DOLCI

bonet
panna cotta

35 € vini esclusi

48 € con abbinamento di 3 calici di vino del territorio

° pane e coperto: 2€ a persona

MINIMO 2 PERSONE



FRESCHEZZE DELLA GASTRONOMIA

4 € / hg

scelta libera
tra tutte le preparazioni quotidiane
del banco del fresco

PIATTO DEL GIORNO

da 10 a 14 €

PRIMI

da 11 a 13 €

tajarin [ragù di salsiccia di Bra - burro e salvia]
agnolotti del plin [sugo d'arrosto - burro e salvia]
gnocchi [pomodoro - moscardini in umido]
lasagna

SECONDI

da 13 a 15 €

chioccioline di Langa specie Aspersa Maxima
scamone di fassona in crosta di nocciole
coniglio in umido
faraona al forno
morbido di vitello
contorni abbinati [purè di patate - caponata]

° pane e coperto: 2€ a persona

INSALATE

9 €

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

da 4 a 6 €

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

2 €

bibite analcoliche

3 €

birra

4 €

digestivi

4 €