

Antipasti

Tagliere di salumi tipici piemontesi	€ 8,00
Tagliere di formaggi tipici serviti con miele al tartufo bianco o con la cugnà del casalese	€ 8,00
Polpette di fave	€ 5,00
Fagottini di melanzane	€ 7,00
Tortino di porri e patate oppure di zucca servito con fonduta di toma	€ 8,00
Sformato di cardo gobbo di Nizza e grattata di Castelmagno	€ 9,00
Carpaccio di fassone crudo al verde	€ 8,00
Bagna cauda con crudità di verdure	€ 7,00
Insalatina di songino, piovra, patate e pinoli	€ 9,00
Fiori di zucca in pastella con alici e mozzarella (secondo disponibilità)	€ 10,00

Primi Piatti

Crema di fave con crostini o Crema di zucca con amaretti	€ 7,00
Gnocchi della casa verdi al Bra oppure al pomodoro e basilico	€ 7,00
Gnocchi della casa verdi al ragù di salsiccia	€ 7,00
Pennette "La Rava e la Fava"	€ 6,00
Tagliatelle allo zola e noci	€ 8,00
Agnolotti piemontesi al sugo di brasato o al burro e aromi	€ 10,00
Gobboni di magro di Vercelli al Raschera e pistacchi	€ 10,00
Pappardelle al ragù di lepre oppure al pomodorino fresco, pesto delicato e Castelmagno	€ 10,00
Linguine al pomodorino fresco e scampi	€ 12,00
Panissa vercellese	€ 10,00
Carnaroli in risotto con zucca, dragoncello e Moscato d'Asti	€ 10,00
Carnaroli in risotto ai funghi porcini	€ 11,00
Carnaroli in risotto ai porri e tomino piemontese	€ 10,00
Tartufo nero d'Alba (secondo disponibilità)	€ 2,50 a grattata
Tartufo bianco d'Alba (secondo disponibilità)	da € 5,00 a € 7,00 al gr

PASTA FRESCA FATTA A MANO OGNI SETTIMANA
TAJARIN PIEMONTESE, AGNOLOTTI e, RAVIOLI CON RIPIENI SEMPRE
NUOVI e CON INGREDIENTI STAGIONALI!

Per informazioni e/o prenotazioni
chiamare il n° 02/33602175.

WE SPEAK ENGLISH -ON PARLE FRANÇAIS

Si organizzano banchetti e cerimonie su prenotazione (max 55 persone)



Secondi Piatti di carne

Costoletta alla milanese "primavera" o con patate	€ 14,00
Bolliti misti al bagnèt vert e russ piemontese	€ 13,00
Brasato al Barbera del Monferrato con polenta	€ 14,00
Filetto di vitello al tartufo nero d'Alba con fagiolini verdi saltati	€ 17,00
Straccetti di manzo al Cortese con patate al forno	€ 12,00
Filetto di manzo in crema di zola e noci o a piacere	€ 16,00
Filetto di manzo ai funghi porcini	€ 17,00
Tartare di fassone a piacere	€ 14,00
Petto d'anatra à la piemontese alle nocciole	€ 13,00
Coniglio ai porcini e capperi con patate al forno	€ 13,00
Vitel tonnè à la piemontese o al bagnèt vert servito con patate	€ 11,00
Polenta conscia d'Oropa	€ 8,00
Porcini trifolati con polenta	€ 11,00
Gran misto vegetariano servito con tomino piemontese fondente	€ 10,00
Rane fritte alla vercellese (su prenotazione - minimo 2 persone)	€ 13,00
Fritto misto piemontese dolce e salato (su prenotazione - min 2 persone)	€ 25,00

Secondi Piatti di pesce

Bianco di branzino ai pomodorini, patate, olive nere e capperi	€ 14,00
Tonno rosso al Madeira con patate prezzemolate	€ 14,00
Merluzzo al verde con polenta	€ 13,00
Carpaccio di tonno affumicato su letto di songino	€ 13,00

Contorni

Insalata mista - Verdure al vapore o alla griglia o al burro nocciola -	
Patate al forno	€ 4,00
Funghi porcini trifolati	€ 6,00

Dolci della casa "a la mè maniera"

Caffè	€ 1,50
Coperto	€ 1,50

Vini e liquori alla carta tipici piemontesi