

Menù degustazione € 27,00 a persona

**Minimo 2 persone**

### **Tris di antipasti**

Sformatino di zucca con salsa al castelmagno e guancialetto croccante

Vitello tonnato della tradizione

Polpette di Fassone con crema di fagioli

### **Tris di primi**

Gnocchi di patate con fonduta di zola "Angelo Baruffaldi"  
e granella di noci

Pappardelle al ragù di Fassone

Ravioli di zucca con burro di montagna e timo

### **Dolce**

Bonèt (budino piemontese)

o

Sorbetto al limone

Nel menù sono compresi coperto, 0,5l acqua e caffè.

Menù degustazione € 32,00 a persona

**Minimo 2 persone**

**Tris di antipasti**

Sformatino di zucca con salsa al castelmagno e guanciale croccante

Vitello tonnato della tradizione

Polpette di Fassone con crema di fagioli

**Bis di primi**

Gnocchi di patate con fonduta di zola "Angelo Baruffaldi"

e granella di noci

Pappardelle al ragù di Fassone

**Secondo**

Guancia di manzo brasata al barbara con polenta

**Dolce**

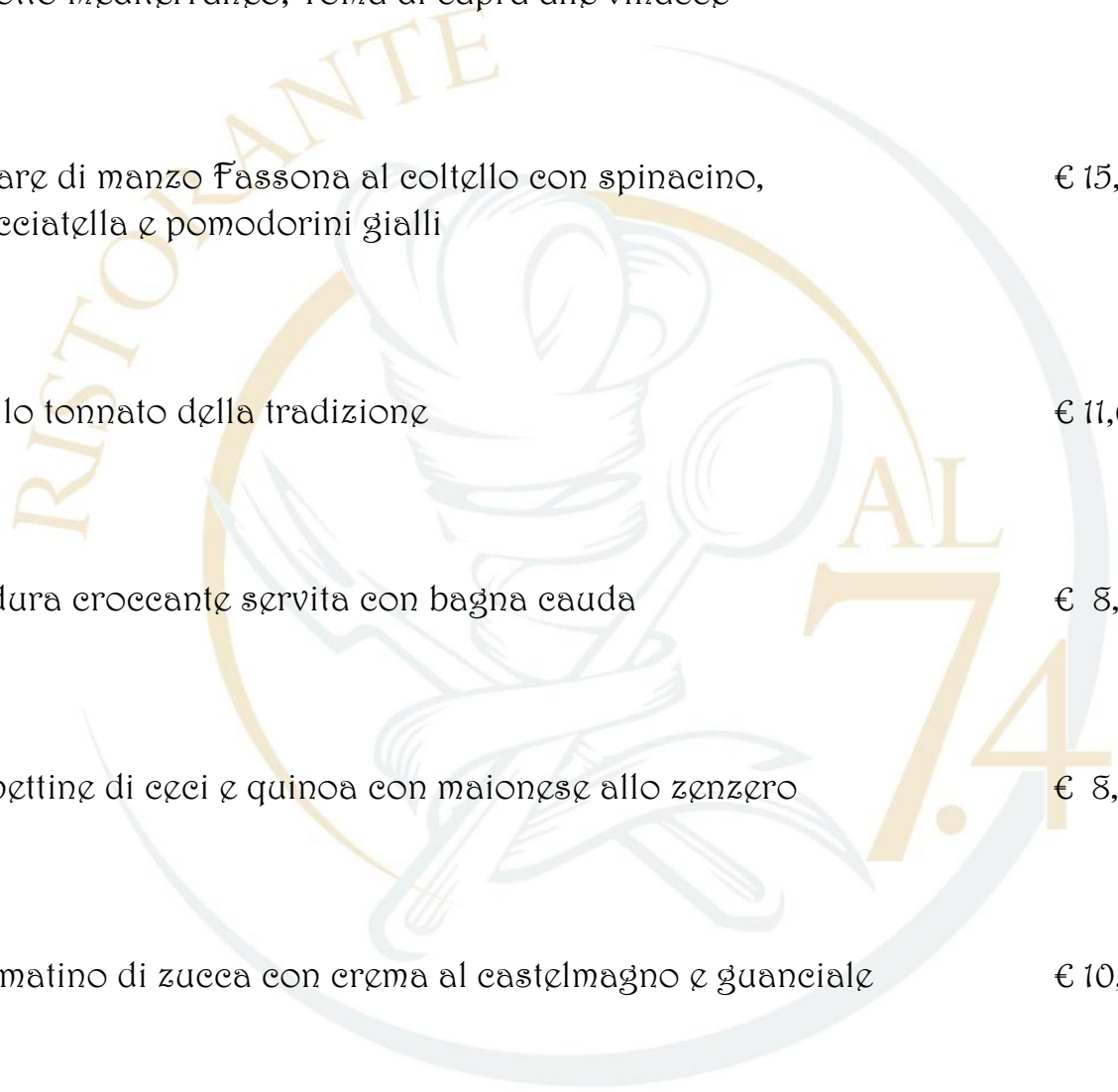
Bonèt (budino piemontese)

o

Sorbetto al limone

Nel menù sono compresi coperto, 0,5l acqua e caffè.

## PER COMINCIARE ...



Selezione di salumi e formaggi (Consigliato per due persone) Salamè di cervo, Salamè di cinghiale, Duja, Crudo Ossolano, Porcini al naturale Cubotto mediterraneo, Toma di capra alle vinacce	€ 20,00
Tartare di manzo Fassona al coltello con spinacino, stracciatella e pomodorini gialli	€ 15,00
Vitello tonnato della tradizione	€ 11,00
Verdura croccante servita con bagna cauda	€ 8,00
Polpettine di ceci e quinoa con maionese allo zenzero	€ 8,00
Sformatino di zucca con crema al castelmagno e guancialetto	€ 10,00
Crema di fagioli, gamberoni in "cbt" e crostini di pane	€ 10,00
Polpettine di Fassona con tris di erbe (Funghi, Gorgonzola, Fagioli borlotti)	€ 10,00

## .....PER PROSEGUIRE .....

Gnocchi di patate con fonduta di Zola "Angelo Baruffaldi"  
e granella di noci € 9,00

Gnocchi di patate con salsiccia e castagne\* € 10,00

Pappardelle al ragù di Fassona € 11,00

Plin al brasato € 12,00

Ravioli di zucca mantecati con burro di montagna e timo € 12,00

Tagliatelle di grano saraceno al ragù di capriolo\* € 14,00

Risotto ai porcini\* € 12,00

Paniseia € 11,00

## ..... ANCORA UN BOCCONE.....

Milanese di vitello impanata con i grissini servita con patate al forno	€ 20,00
Guancia di manzo brasata alla Barbera con polenta	€ 15,00
Bolliti misti serviti con bagnetto rosso e verde, mostarda (testina, cappello del prete, biancostato, lingua, reze e gallina)	€ 15,00
Tagliata di Fassona con spinacino e porcini trifolati	€ 21,00
Tagliata di Fassona con olio alle erbe	€ 20,00
Filetto di maiale in "cbt" con pure di patate, bocconcini di zucca e mandorle	€ 15,00
Filetto di ombrina in "cbt" all'arancia, con crema di cannellini e pepe rosa	€ 16,00
Patate al forno o verdure alla griglia	€ 5,00

## ....DULCIS IN FUNDO



Tiramisù (con mascarpone fresco "Angelo Baruffaldi")	€ 5,00
Semifreddo alle castagne, servito con salsa al cioccolato e rum	€ 5,00
Bonèt (budino piemontese)	€ 5,00
Dolce della settimana	€ 5,00
Sorbetto al limone	€ 4,00
Sorbetto pere e Calvados	€ 5,00
Gelato al pistacchio e vaniglia del Madagascar	€ 5,00
Calice di passito	€ 4,00
Flùte di moscato / asti secco	€ 3,50