

## **antipasti**

Rosa di vitello in salsa tonnata alla moda nostra (5-12-13-14)

Tartare di manzo con bagna cauda e noci (2-5-3)

Peperoni in bagna cauda (5-3)

Il tris: flan fi zucca con crema di Gorgonzola, crostone di polenta con lardo e castagna al miele, crespella ai funghi porcini (3-9-11-12-13-14)

Carpaccio di cervo con frutti di bosco (12-13)

Tagliere del boscaiolo con affettati di selvaggina, degustazione di tome nostrane con miele di Prigelato e marmellata, acciughe al verde con burro di Balboutet - consigliato per 2 persone (3-12-9)

Tagliere di formaggio Plaisentif con cipolle borettane in agrodolce e miele di Prigelato (3)

Tagliere di formaggi d'alpeggio: formaggi Dahu della Val Germanasca, Tome di Balboutet alle erbe e spezie, tomini al pepe con miele di Prigelato e marmellate - consigliato per due persone (3)

## **primi**

Maltagliati\*\* al genepì con ragù di lepre (9-13-14-12-3)

Gnocchi di patate viola\*\* su crema di Plaisentif e funghi porcini (9-14-3-13)

Gnocchi di patate di Prigelato\*\* con crema di Castelmagno con granella di nocciole (9-14-3-2)

Risotto alla zucca con speck croccante e briciole di Calstelmagno (12-3)

Tagliatelle\*\* ai funghi porcini (9-14-13)

Tajarin 40 tuorli\*\* con ragù di cervo (9-14-12)

## **secondi**

Tagliata di filetto al timo serpillò disidratato con *Olio Bio EVO Salfrutta di Bricherasio* (12)

Filetto di vitello (circa 250gr) alla toma Blu della Val di Susa (3)

Hamburger di carne fassona\* con crema di gorgonzola e cipolle di Tropea caramellate in piatto (3-13)

Stinco al forno con Patate di Prigelato (9-12)

Brasato al Barbera con crostone di polenta (13-9)

Tomino boscaiolo all speck su letto di misticanza con miele di Prigelato e nocciole piemontesi (3-2-9)

Piatto alpino: polenta con fonduta di toma di Balboutet e scelta di due carni tra: con cervo al cioccolato, salsiccia in umido e cinghiale alla cacciatore (9-3-12-13)

Polenta gratin ai formaggi (9-3)

Contorni (5 euro): patate di Prigelato al forno e verdure dell'orto

## **dolci**

Le nostre crostate (9.2)

Mele che passione: lo strudel\* e la Tarte tatin\* (9)

Panna cotta (come vuoi tu) (3)

Panna cotta alla lavanda con crumble al cioccolato salato (3-9)

Il bunet della tradizione piemontese (3-2-14)

Il tirAMIsu (3-9-14)

Crema Catalana (3)

tortino al cioccolato (3-9)

