

ANTIPASTI

Vitello al punto rosa in salsa tonnata alla moda nostra (5, 14, 13, 12)
Tartare di carne fassona all'olio tartufato, con crema di burrata montata e nocciole (3, 2)
Flan di peperoni di Carmagnola con bagna cauda leggera e granella di noci (3, 9, 5, 14)
Tagliere del boscaiolo: affettati di selvaggina, degustazione di tome nostrane con miele di Prigelato e marmellata di cipolle, acciughe al verde con burro di Balboutet - consigliato x2 persone
Carpaccio di cervo con frutti di bosco (12, 9, 5, 3, 13)
Trota salmonata in carpione alla provenzale con uvetta e pinoli (13, 5, 2, 9)

PRIMI

Tagliatelle** alla farina di castagne con taleggio funghi porcini e timo (9, 3, 13, 14)
Pappardelle**al genepì al ragù bianco di cervo (9, 13, 14,12, 3)
Le Violette**, ravioli di pasta fresca ripieni di patate viola di Prigelato, con pesto di pistacchi (9, 14, 3, 2)
Zuppa speziata di carote e zucca con toma, miele di Prigelato e pistacchi (12, 2, 3)
Gnocchi di patate** di Prigelato alla crema di Castelmagno (9, 14, 3)
Risotto radicchio tardivo, salsiccia e cannella (13, 3, 9, 12)

SECONDI

Tagliata di filetto al timo serpillone disidratato con olio Bio EVO Salfrutta di Bricherasio (12)
Stinco glassato al melograno con cipolle borettane caramellate (3, 13, 12)
Hamburger di carne fassona* con crema di gorgonzola e cipolle di Tropea caramellate in piatto (3, 13)
Hamburger di cinghiale* con mele al rosmarino, cavolo viola marinato e cioccolato salato (3, 12)
Tomino boscaiolo allo speck su letto di misticanza con miele di Prigelato e nocciole piemontesi (3, 9, 2)
Piatto alpino: polenta con fonduta di toma di Balboutet e scelta di 2 accompagnamenti tra salsiccia in umido, cervo al cioccolato, cinghiale alla cacciatora (9, 3, 12, 13)
Polenta gratin (9, 3)

DOLCI

Le nostre crostate (9. 2.)
Mele che passione: lo strudel o la tarte tatin* (9.)
Panna cotta (come vuoi tu) (3.)
Panna cotta all'arancio con granella di pistacchi (3. 9.)
Il bunet della tradizione piemontese (3. 2. 14.)
Il tirAMIsu (3. 9. 14.)
Tortino dal cuore caldo al cioccolato** (3. 9. 14.)
Crema Catalana (3.)

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- 1. ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- 2. FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- 3. LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- 4. MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- 5. PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- 6. SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- 7. SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- 8. CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- 9. GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- 10. LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari 
- 11. SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- 12. SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- 13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- 14. UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 