

Antipasti

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

Tartare di carne fassona con cipolle di Tropea marinate, misticanza e burrata (3)

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

Il tris: tomino fresco alle due salse, flan di spinaci salvatici, crespelle ai funghi porcini (3-5-9-11-12-13-14)

Tonno di coniglio

Trota salmonata in carpione alla provenzale (5-13-9-2)

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

Primi

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

Gnocchi di barbabietola** con pesto di menta, crema di ricotta di Balboutet e granella di pistacchi (9-3-14-2)

Tagliatelle ** nere al carbone con salmone affumicato, olive taggiasche, crema di burrata e pepe verde (9-3-5)

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

Risotto alla toma d'alpeggio e timo serpillio (3,13)

Secondi

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

La guancia di vitello brasata al Barbera d'Asti superiore su letto di fieno (13-12-9)

Filetto di vitello in salsa di mirtillo con patate in buccia

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

Hamburger di cinghiale * con mele al rosmarino e cioccolato salato (3)

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

Piatto alpino: polenta con fonduta di toma di Balboutet con cervo al cioccolato e cinghiale alla cacciatora (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 violetta (3-9)

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

Il tirAMisu (3-9-14)

Crema Catalana (3)

Semifreddo al lampone con gocce di cioccolato e meringa (3)

