

Antipasto assortito con prodotti della Val Susa:

“Burnia” con tonno di coniglio e frutti rossi

Chiacchiera con lardo e miele

Battuta di manzo con granella di noci

Sformato di patate e porri con fonduta

Tagliere di salumi e formaggi della Valle:

Lardo alle erbe e zeppole, cacciatorini piemontesi, coppa stagionata, toma del contadino, bufala affumicata, toma blu con composta di miele e noci

Tartare di manzo piemontese con crema di tuorlo d'uovo e olive taggiasche

Strudel di cavolo verza e salsiccia con fonduta



Fujot di bagna caoda leggera con pinzimonio di verdure



Piatto vegetariano.



Ghinefle con cavolo nero e pancetta gratinate, su letto di fonduta



Spaghetti di Gragnano alla Sorrentina con mozzarella di Bufala



Gnocchi di patate con fonduta e funghi porcini saltati al timo serpillo



Ravioli di patate e porri al profumo di bagna caoda leggera



Tagliatelle fatte in casa con salsiccia, cime di rapa e scaglie di Grana Padano

Cisrà di ceci con salsiccia croccante e aghi di rosmarino

Pasta fresca prodotta dal nostro chef, per garantire il massimo della qualità, il prodotto può essere abbattuto e conservato. Ingredienti: farina"00", farina integrale, uova fresche, acqua, patate, carne di bovino e suino, verdure, sale.



Piatto vegetariano.

Hamburger 250g di pura razza piemontese con patate aromatizzate alla paprika dolce

Finissima di vitello impanata con farina di mais, carciofi scottati alle nocciole delle Langhe e patate rustiche

Tagliata di manzo alla griglia con patate al forno e salsa alla senape

Coppa di maialino cotta a bassa temperatura con purea di piselli



Polenta concia alla moda del Waikiki gratinata

Polenta macinata a pietra con salsiccia in umido



Piatto vegetariano.

VINI AL CALICE

*In accompagnamento ai piatti del nostro menù à la carte,
Vi consigliamo i seguenti vini al calice*

ROSSI

Dogliani Dolcetto doc	Damilano
Barbera d'Alba doc "Bardot"	Nino Costa
Nebbiolo Langhe doc "Marghe"	Damilano
Ruchè di Castagnole M.to docg	Caldera

BIANCHI

Roero Arneis docg	Nino Costa
Erbaluce di Caluso docg	La Masera
Gewurztraminer A. Adige doc	Tramin
Spumante di prosecco "Jelmass"	La Tordera

CONTORNI

Verdure di stagione

Patate fritte

Patate al forno di Bardonecchia

MENU BAMBINI

Spaghetti al sugo di pomodoro con polpettine di vitello

Penne al pesto fresco o al pomodoro

Milanese di pollo con patatine fritte

**Hamburger baby pura razza piemontese km0 con pane casereccio e
patatine fritte**

Dolci della casa

Il ristorante vuole proporre ai suoi clienti piatti freschi e di stagione.

Il nostro obiettivo è quello di soddisfare il vostro palato facendo attenzione alla qualità degli ingredienti.

I nostri dolci sono prodotti giornalmente dal nostro chef pasticciere. Vi suggeriamo quindi di chiedere al cameriere che segue il vostro tavolo la lista dei dessert del giorno.

Per chi ama la frutta può ordinare un'ottima MACEDONIA.

Provate le **COCCOLE ALLA NUTELLA**

Sono dolci frittelle di pasta lievitata

TRIS DI DOLCI DELLA CASA

ELENCO ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI

GLUTINE, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, CROSTACEI, UOVA, PESCE, LATTICINI, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFEROSA E SOLFITI, LUPINI.