
MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

Crespadoro

Lumache scottate su crema di Borlotti, cialde di polenta di mais Bianco Perla, polvere di Venezia 10 €

(farina di cereali, latte e derivati, sedano)

Vegano

Morbido di ceci, insalatina marinata agli aceti, agro di cavolo cappuccio, patata viola croccante, nocciole 10€

(sedano)

Primavera

Paninetto al latte di nostra produzione fatto con lievito madre, farcito con sopressa nostrana, misticanza di erbe indivia belga e pomodoro secco accompagnato da zucchine sottolio al profumo di basilico, crema delicata all'aglio e maionese senza uova all'elicrisio 9 €

(farina di cereali, latte e derivati, sedano)

Alta Valle

Trota dell'Alta Valle, mignon di "putana", soffice di yogurt e sanape 10 €

(pesce, latte e derivati, sedano, senape)

"Pesce d'Aprile"

Tarassaco sott'olio, pomodori datterini confit, guancialetto croccante, insalatina di erbe e fiori di primavera, baccalà mantecato 12 €

(frutta a guscio, latte e derivati, sedano)

piatti vegetariani 

piatti vegani 

coperto 2 €

acqua 2,50 € / bottiglia

vino sfuso 6 € / lt

I PRIMI

- Tagliolini con ragù d’oca e asparagi, spuma di Grana Padano 9 €
(farina di cereali, latte e derivati, sedano)
- Lasagnette con lumache, tartufo nero dei nostri boschi, crema di topinambur
nocciole piemontesi 10€
(sedano, frutta a guscio, uova, farina di cereali, latte e derivati)
- Gnocchi di patata con trota affumicata dell’Alta Valle, burrata e croccante al
pistacchio 10 €
(farina di cereali, latte e derivati, sedano, uova)
- Tortello di agnello, spugnole, emulsione di rosole 11 €
(farina di cereali, latte e derivati, sedano, uova, senape)
-  Orzotto con melanzana scottata, pepe tostato, pesto di “pissacan”, tartufo nero. 10 €
(sedano, farina di cereali)

I SECONDI

- Bocconcini di coniglio cotto nella birra artigianale con senape di Digione e
prugne essiccate 12 €
(sedano)
- Tagliatina di cuberol di manzo irlandese scottata, olio alla brace, verdure
fondenti 16 €
(sedano)
- Petto morbido di faraona scottato, crema di peperoni affumicata, caponatina
croccante, profumo di basilico 16 €
(sedano, latte e derivati)
-  Patata al cartoccio, spugnole, crema alla senape, asparagi bianchi 13 €
(sedano, senape, frutta a guscio)
-  La nostra selezione di formaggi “d’autore” con mostarde 15 €
(Stravecchio de.co. Altissimo, Tenero De.Co. Altissimo, Testun Ocelli
al Barolo, Morlacco del Grappa e Blu di capra della Casara)
(latte e derivati, frutta a guscio, senape)
- Lumache alle erbe con polenta morbida di mais Marano 15 €
(latte e derivati, sedano)

*prezzi comprensivi del contorno
che è già incluso nel piatto*

I DOLCI

Biscotto ai frutti di bosco, vellutata al fondente, gel di mela, lamponi e frutto della passione 6 €

(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

Strudel di mele, crema inglese al timo, gelato al mascarpone miele e noci 6 €

(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

Cremoso al caffè, spuma di latte, ganache ai cioccolati, croccante alla mandorla 6 €

(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

 Crema alla mandorla e vaniglia, pistacchio, fragole, gelée al lampone 6 €

(frutta a guscio, farina di cereali)

I gelati artigianali della Laita (prezzo a pallina) 2 €

I GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone, miele e noci

Pistacchio di Sicilia

Bacio

Croccantino

Cioccolato fondente

Cioccolato bianco caramello e sale Grigio Bretonne

Yogurt

Ricotta e salsa ai frutti di bosco

Meringata al frutto della passione

The nero e zenzero

Fragola

Lampone