

Coperto € 1,50

## *Gli Antipasti*

*La tradizione:*

*Carne cruda 🍷, la russa, insalatina di bollito* € 12,00

*Carne cruda 🍷 all'albese battuta al coltello* € 9,50

*Vitello 🍷 tonnato* € 10,00

*Prosciutto di maiale "cotto da noi", focaccia e insalata russa* € 10,00

*Carciofo gratinato, fonduta "Aosta"* € 10,00

*Crudo: carciofi e carpaccio di ricciola* € 13,00

*Calamari spadellati con crema di tapinambour* € 13,00

*Acciughe, salsa rossa, salsa verde e burro salato* € 12,00

*Polpette di baccalà, salsa di scalogno* € 12,00

## *I Primi Piatti*

*(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)*

*Tajarin "40 tuorli" al burro o sugo di salsiccia* € 10,00



*Ravioli integrali di seirass con cime di rapa, burro e acciughe* € 10,00

*Gnocchi di patate con crema al Raschera* € 9,50


*Plin della tradizione* € 10,00

*Zuppa di legumi con seppie e gamberi* € 12,00

## *I Secondi Piatti*

|  |         |
|--|---------|
| <i>Tagliata di Fassone</i>                  | € 16,00 |
| <i>Brasato di vitello</i>  <i>al barolo</i> | € 14,00 |
| <i>Lumache "Aspersa Maxima" con giardiniera di verdure</i>   | € 15,00 |
| <i>Animelle di vitello con carciofi</i>  | € 15,00 |
| <i>"Capunet" di cavolo con carni bianche gratinato al forno</i>  | € 13,00 |
| <i>Costine di maiale senz'osso, crema di ceci</i>  | € 13,00 |
| <i>Polpo verace gamberi* e patate</i>  | € 16,00 |

*Selezioni di formaggi* s.q.

 *I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano le piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali*

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

*RE.CE N.852/04*

*Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche e organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri prodotti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.*

*Si informa la gentile clientela che nel nostro ristorante vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni.*

*Pertanto chiediamo di informarci subito in caso di allergie alimentari in modo da potere indicare oralmente la composizione dei nostri piatti.*



*Menù San Valentino*

*Calamari e carciofi spadellati*

*Crema di patate ragù di polpo e gamberi*

*Guazzetto di mare:  
Seppie, gallinella, scorfano e....*

*Sformatino al cioccolato*

*€ 40,00*

## *Menù della Tradizione*

*Carne cruda 🍷 all'albese battuta al coltello*

*La russa*

*Insalatina di bollito*

*Tajarin "40 tuorli" al burro d'alpeggio*

*Guancia di vitello 🍷 brasata al Barolo*

*oppure*

*Lumache "Aspersa Maxima" con giardiniera di verdure*

*Panna cotta*

**€ 38,00 con coperto**

## *I nostri Dolci*

*Monte Bianco* € 8,00

*Panna cotta con pere "Madernassa" cotte al Moscato* € 6,00

*Tiramisù dell'Arco* € 6,00

*Bunet della tradizione* € 6,00

*Il "Mun" Piemontese* € 6,00

*Zuppetta d'arancia, "seirass" e canditi* € 6,00

*Reg. CE 1169/2011 Art. 44*

*Elenco dei prodotti eventualmente allergeni che possono essere utilizzati nella*

*preparazione dei nostri piatti:*

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut.*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
- 3. Uova e prodotti a base di uova.*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce.*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
- 6. Soia e prodotti a base di soia.*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).*
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole e noci.*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.*
- 10. Senape e prodotti a base di senape.*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro.*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

*Pertanto invitiamo la nostra gentile clientela a segnalarci eventuali intolleranze o allergie e sarà nostra premura elencarvi gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti da voi scelti.*