

Coperto € 1,50

Gli Antipasti

La tradizione:



<i>carne cruda 🍷, insalata russa, peperone con acciughe e salsa verde</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Carne cruda 🍷 all'albese battuta al coltello</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Vitello 🍷 tonnato</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Peperone quadrato di Carmagnola tonno, acciughe e capperi</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Prosciutto cotto da noi, focaccia ed insalata russa</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Polpo arrostito con caponata di verdure</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Nasello al vapore, giardiniera di verdure e maionese al basilico</i>	<i>€ 12,00</i>


I Primi Piatti

(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)

<i>Tajarin "40 tuorli" al burro d'alpeggio o sugo di salsiccia</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Gnocchi di patate con pomodorini marinati e olio alle erbe</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Plin della tradizione</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Pasta di Gragnano con ragù di moscardini e gamberi *</i>	<i>€ 13,00</i>

I Secondi Piatti

Tagliata di Fassone 	€ 16,00
Stracotto di vitello  al vino rosso	€ 14,00
Petto d'Anatra scottato con peperoni di Carmagnola	€ 14,00
Galletto disossato, arrostito con funghi "Garitule"	€ 16,00
Calamari scottati con verdure al forno	€ 16,00
Millefoglie di melanzane, pomodoro e basilico	€ 11,00
Tonno di Coniglio, fagiolini e olive	€ 13,00
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

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 della Tradizione

Carne cruda 🍷 all'albese battuta al coltello

La russa

Peperone con acciughe e salsa verde

Tajarin "40 tuorli" al burro d'alpeggio

Guancia di vitello cotta in vino barolo

oppure

Tonno di Coniglio, fagiolini e olive

Panna cotta

€ 38,00 con coperto

I nostri Dolci

Panna cotta con frutti di bosco € 6,00

Tiramisù dell'Arco € 6,00

Bunet € 6,00

Frolla, pesche e amaretti € 6,00

Tortino di Nocciole, purea di pesche e gelato alla crema € 6,00

Cre moso al gianduja € 6,00

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.