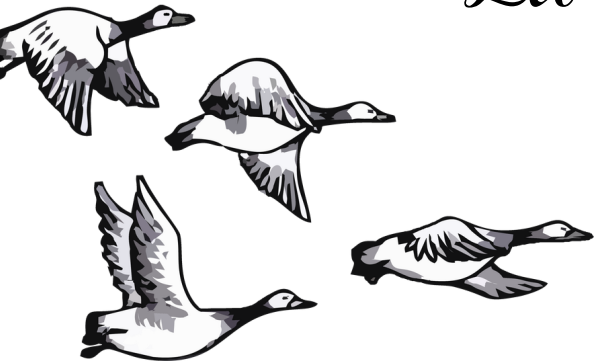




La Carta di Marzo

valida fino al 30 marzo 2026

SCUBETTATA DI SALMERINO ALPINO

- 15

Dai torrenti delle nostre Valli, leggermente affumicato al faggio con salsa allo yogurt, frutti rossi, fiori spontanei



PIASSA GRANDA

- 13

Uovo morbido cotto a bassa temperatura su crema di datterino giallo e gocce d'ortica

FLAN DI PEPERONI PIQUILLO BRASATI

- 13

Con salsa alle acciughe



La versione vegetariana è servita con fonduta di caprino

PES-CÒJ

- 14

Involtino di cavolo verza ripieno di carne, tipico della tradizione culinaria canavesana



GNOCCHI, FONDUTA DI BLU DI PECORA E GEL DI MORE

- 14

RAVIOLI DEL PLIN CRUDO E GRANA, RAGÙ DI TURGIA

- 14



TAJARIN, TROTA ALPINA, PESTO DI FAVE E BASILICO

- 14



I piatti contrassegnati da questo simbolo sono vegetariani.



Servizio di coperto: 2 euro cad.



IL RE DEI NOSTRI SECONDI PIATTI STINCO DI MAIALINO LACCATO

-20

Con patate rustiche al forno

FOIE GRAS D'ANATRA

-23

Scaloppine di foie gras spadellate all'Erbaluce passito,
con mousse di mela e zenzero e frutti rossi

Il foie gras è abbattuto a -18°C all'origine



VERDURE DI STAGIONE E TOMINI CROCCANTI

-16

Tomini vaccini in crosta di pane panko e mix di verdure

FESA DI TACCHINA ALL'ERBALUCE E TIMO

-19

Con contorno di verdure di stagione

FORMAGGI D'ALPE

-16

Degustazione di tome vacche e caprine
in abbinamento a composte, marmellate, miele



*A richiesta con Vermouth storico Revel Chion
o con Erbaluce Passito DOCG (-20)*

BROWNIE AL CIOCCOLATO EXTRAFONDATE

-6

For chocolate lovers

SPUMA DI FRUTTI ROSSI

-6

Freschezza primaverile servita in tazza

BAVARESE AL FIORDILATTE CON CARAMELLO ALL'ARANCIO E FIOCCHI DI SALE

-6

Quando gli opposti si attraggono

SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON GLASSA AL CAFFÈ

-6

Un classico dal gusto retrò

