La Carta di Novembre

valida fino al 1° dicembre 2026



CAPONATINA DI VERDURE INVERNALI - 13
Con carote, porri, daikon, rape, topinambur, sedano

FLAN DI ZUCCA - 13
Con fonduta di Raschera, granella di amaretto

TARTARE DI FASSONA - 14
Con crema di gorgonzola e cipolla caramellata

PÈS - COJ - 14
Gli involtini di cavolo verza, ripieni di carne,
tipici della cucina piemontese

RAVIOLI DI SALAMPATATA CON RIDUZIONE DI BARBERA D'ALBA - 14

GNOCCHI DI PATATE DI MONTAGNA CON CREMA DI ZUCCA E SALSICCIA - 14
La versione vegetariana prevede blu di pecora e crema di zucca

TAJARIN IN PESTO DI CAVOLO VIOLA E ANACARDI - 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 spadellato all'Erbaluce passito
Il foie gras è abbattuto a -18°C all'origine

TOMINO RUSTICO -16
In crosta di sfoglia, con pere e noci

BOCCONCINI DI POLLO AGLI CHAMPIGNONS -18

FORMAGGI D'ALPE -16
Degustazione di tome vaccine e caprine
in abbinamento a composte, marmellate, miele

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



CROSTATINA CON CIOCCOLATO ALL'ARANCIA -6
For chocolate lovers

PERA INFORNATA COTTA NEL MOSTO D'UVA -6
Il dessert di una volta che non ti aspetti

CRÈME BRÛLÉE -6
Un classico senza tempo

BAVARESE AL GENEPÌ -6
Fresca galuperia dal sapore di montagna