

Acciughe impanate e fritte

€7

Panissa

€6

Cuculli alle erbe aromatiche €6

Verdure autunnali

€6

ANTIPASTI

Battuta di manzo piemontese, tuorlo €14 grattuggiato e salsa tartara €13 Crespella di farina di castagna, cavolo nero, Parmigiano Reggiano e semi di zucca €17 Crudo del giorno, finocchi e agrumi **Sgombro** croccante, zucca, olio €15 alla menta e aioli

PRIMI

Trenette al pesto, patate e fagiolini €14 Pansoti di muretto in salsa di noci €16 **Risotto** riso Buono Carnaroli gran €16 riserva, zucca, burro acido, blu di capra e polvere di porcini **Tortelli** di genovese, fonduta di €15 Parmigiano Reggiano e nocciole tostate Tortiglione al bronzo Barilla, €16

muscoli, pomodoro al forno, cicoria,

SECONDI

€22 Tonno scottato, patata cremosa, cavolo romanesco e fondo bruno Crostone di baccalà mantecato e €18 crema al pomodoro Lingotto di patata soffiata, €16 cavolfiore, pecorino e mosto €20 **Entrecôte** alle erbette, crema di carote e cipolla rossa caramellata

CONTORNI

caciocavallo

Insalata mista di stagione €5 Patata fritta con buccia €6 **Zucca** arrosto €5

Cioccolato

e frutto della passione

€7

DESSERT

Gelati e sorbetti

di nostra produzione

€5

Sbrisolona, gelato alla vaniglia e fichi

€6

Torta morbida al cioccolato e spuma allo zabaione

€7

Coperto €2 - acqua naturale e gassata €1 - caffè €2



