

*Cucinando fresco ed in base giornaliera per un menù aggiornato chiedeteci un consiglio.*

## *La nostra cucina:*

<i>Selezione di Salumi e/o Formaggi (per due)</i>	24.00 €
<i>Antipasti misti (una selezione di tutti gli antipasti)</i>	15.00 €
<i>Tris di Antipasti (a scelta)</i>	12.00 €
<i>Antipasti Singoli</i>	8.00 €
<i>Primi (Tagliolini, Tagliatelle, Pappardelle e Gnocchi)</i>	10.00 €
<i>Primi Speciali e Risotti, quando disponibile (min. due persone)</i>	12.00 €
<i>Secondi di Carne</i>	da 12.00 a 18.00 €
<i>Costata di Fassone Piemontese (1Kg. circa)</i>	3.00 € all'etto
<i>Tagliata di Fassone Piemontese (700gr. circa)</i>	3.00 € all'etto
<i>Filetto di Fassone Piemontese (400gr. circa)</i>	5.00 € all'etto
<i>Contorni (verdure fresche di stagione)</i>	4.00 €
<i>Contorni Speciali</i>	5.00 €
<i>Battuta al Coltello o Albese di Fassone Piemontese</i>	9.00 €
<i>Roastbeef di Fassone Piemontese</i>	10.00 €
<i>Vitello Tonnato Vecchia Maniera</i>	11.00 €
<i>Dolci (produzione propria)</i>	da 4.00 a 5.00 €

## *La nostra cantina:*

<b><i>Degustazione Vini "Classici Piemontesi"</i></b>	12.00€
<i>3 Calici (Roero Arneis o Dolcetto d'Alba, Barbaresco e Passito di Moscato)</i>	
<b><i>Degustazione Vini "Gli Autoctoni Sconosciuti"</i></b>	15.00€
<i>3 Calici di Vino da Vitigni Autoctoni provenienti da tutta Italia scelti in base giornaliera</i>	
<b><i>Degustazione Vini "Vini Naturali"</i></b>	15.00€
<i>3 Calici di Vino Biologico e/o Biodinamico presenti nella nostra carta vini</i>	
<b><i>Degustazione Vini "Vini d'Annata"</i></b>	20.00€
<i>3 Calici di Vino d'Annata (Un bianco e due rossi provenienti dalla nostra Riserva)</i>	