

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

La nostra cucina:

<i>Selezione di Salumi e Formaggi (per due persone)</i>	24.00 €
<i>Antipasti misti (una selezione di tutti gli antipasti, per una persona)</i>	15.00 €
<i>Tris di Antipasti (a scelta)</i>	12.00 €
<i>Antipasti Singoli</i>	8.00 €
<i>Primi (Tajarin, Spaghetti alla Chitarra, Fettuccine e Gnocchi di Patate)</i>	10.00 €
<i>Primi Speciali, quando disponibile (Pasta Ripiena)</i>	12.00 €
<i>Secondi di Carne</i>	da 12.00 a 20.00 €
<i>Costata di Fassone Piemontese</i>	30.00 €
<i>Tagliata di Fassone Piemontese</i>	da 18.00 a 21.00 €
<i>Filetto di Fassone Piemontese</i>	20.00 €
<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>	5.00 €

La nostra cantina:

<i>Degustazione Vini "Classici Piemontesi"</i>	15.00€
<i>3 Calici (due Vini ed un Passito) scelti in base giornaliera.</i>	
<i>Degustazione Vini "Gli Autoctoni Sconosciuti"</i>	18.00€
<i>3 Calici di Vino da Vitigni Autoctoni provenienti da tutta Italia scelti in base giornaliera.</i>	
<i>Degustazione Vini "Vini d'Annata" (Min. per 2 Persone)</i>	24.00€
<i>3 Calici di Vino d'Annata (Un bianco e due rossi provenienti dalla nostra Riserva).</i>	
<i>Degustazione Vini "Grandi Bottiglie" (Min. per 4 Persone)</i>	32.00€
<i>3 Calici di Vino e un distillato (provenienti dalla nostra Riserva).</i>	

*Alcuni prodotti da noi elaborati contengono tracce di:
pesce, cereali, frutta a guscio, sedano, uova, senape, latte e prodotti a base di latte (lattosio)*