

L'ordinazione minima prevede la scelta di almeno due piatti salati.

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>	28.00 €
<i>Antipasti Misti (una selezione di tutti gli antipasti, per una persona)</i>	18.00 €
<i>Bis o Tris di Antipasti (a scelta)</i>	12.00 € / 14.00 €
<i>Antipasti Singoli</i>	10.00 €
<i>Primi (Tajarin, Spaghetti alla Chitarra, Pappardelle e Gnocchi di Patate)</i>	12.00 €
<i>Primi Speciali, quando disponibile (Pasta Ripiena)</i>	14.00 €
<i>Secondi di Carne</i>	da 15.00 a 20.00 €
<i>Costata di Fassone Piemontese</i>	35.00 €
<i>Tagliata di Fassone Piemontese</i>	23.00 €
<i>Filetto di Fassone Piemontese</i>	22.00 €
<i>Contorni (verdure fresche di stagione)</i>	4.00 €
<i>Contorni Speciali</i>	5.00 €
<i>Battuta al Coltello di Fassone Piemontese</i>	10.00 €
<i>Roast-beef di Fassone Piemontese</i>	12.00 €
<i>Vitello Tonnato "Vecchia Maniera"</i>	14.00 €
<i>Dolci (produzione propria)</i>	6.00 €

La nostra cantina:

<i>Degustazione Vini "Classici Piemontesi"</i>	18.00 €
<i>3 Calici (due Vini ed un Vino da Dessert).</i>	
<i>Degustazione Vini "Gli Autoctoni Sconosciuti" (Min. per 2 Persone)</i>	20.00 €
<i>3 Calici di Vino da Vitigni Autoctoni (due Vini ed un Vino da Dessert).</i>	
<i>Degustazione Vini "Vini d'Annata" (Min. per 2 Persone)</i>	30.00 €
<i>3 Calici di Vino d'Annata (due Vini ed un Passito provenienti dalla nostra Riserva).</i>	
<i>Degustazione Vini "Grandi Bottiglie" (Min. per 4 Persone)</i>	40.00 €
<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)