

Per iniziare

Paté di fegati di volaglia e pane caldo

Entrate

Dei freddi

Carne di Verduno	€ 12,00
Anatra marinata arrosto con insalatina profumata e salsa d'avie	€ 15,00

Dei caldi

Tortino di zucchine ed erbe con salsa di carote	€ 13,00
Cipolla al sale ripiena di formaggio di malga	€ 13,00
Lingua di vitello in salsa agra di verdure	€ 12,00

Primo servizio

Delle paste fatte in casa

Tajarin al ragout di vitello	€ 13,00
Ravioloni di ricotta ed erbe di primavera	€ 14,00

Delle zuppe e dei risi

Zuppa di verdure ed erbe di campo	€ 10,00
Carnaroli in risotto alle ortiche	€ 14,00
Carnaroli "Acquarello" in risotto al Barolo	€ 16,00

Secondo servizio

Della vacca e del vitello fassone

Giura con le sue guerniture	€ 17,00
Scamone ubriaco al pepe nero	€ 20,00

Del maiale

Filetto in crosta di pan pesto al rosmarino	€ 17,00
---	---------

Dal cortile

Bocconcini di Faraona alle prugne secche e salsa alle nocciole	€ 18,00
Rotolo di Coniglio alla Clementina	€ 18,00

Del pesce d'acqua dolce

Cartoccio di trota con verdure	€ 18,00
--------------------------------	---------

Delle verdure

Insalata mista	€ 9,00
Asparagi e zabajone alla toma	€ 16,00

Formaggi

Un piatto d'alpe e di collina € 13,00

Dolci

Gelato alle bacche di vaniglia, zuppa di frutta € 9,00

Bunet € 8,00

Panna cotta e fragole € 8,00

Torta di nocciole con zabajone a Marsala € 9,00

Sorbetti di frutta, fiori e foglie € 6,00

Caffè espresso € 2,00

Tisana di erbe del giardino € 3,00

Acqua minerale € 3,00

Pane e coperto € 4,00

Tutti gli alimenti sono trattati secondo le norme della HACCP