

Alcune proposte della tradizione e non...  
rivisitate da Donatella.....

questo pallino ° segnala i piatti privi di glutine

L' \* segnala la presenza di allergeni:chiedere al personale

### ANTIPASTI....

- \*° Sformatino di ricotta e verdure con crema alla Robiola .....€ 8,00
- ° Peperoni al forno con "Bagna Caoda" .....€ 11,00
- ° La nostra Tartare di Fassona piemontese con.....  
pomodori secchi e olive taggiasche .....€ 11,00
- ° Tagliere di Filetto baciato (tipico salume del Territorio).....€ 10,00
- \*° Il tris "Piemonte": tartare di Fassona, filetti di acciughe dissalate e Robiola  
di Roccaverano e nocciole ..... € 14,00
- \*° Capunet (fagottino di verza ripieno con salsiccia di Bra e verdure)  
vecchia ricetta piemontese rivisitata.....€ 11,00

### PRIMI PIATTI .....

- \* Ravioli del plin di carne al °ragù o nel vino .....€ 11,00
- \* Ravioli di verdura alla °crema di Roccaverano e nocciole.....€ 11,00
- \* Maltagliati all'uovo con °ragù di Fassona ..... € 11,00
- \* Tagliolini verdi con ragù "bianco" di salsiccia di Bra.....€ 11,00
- \*° **GLUTEN FREE: ravioli di ricotta e verdura di Bruna** .....  
alla crema di Roccaverano e nocciole.....€ 12,00

### SECONDI PIATTI...

- \*° Stracotto di Fassone alla Barbera con patate.....€ 14,00
- \*° Arrosto di coniglio disossato alle erbe provenzali.....€ 13,00
- ° Tagliata di petto d'anatra all'arancia e Moscato .....€ 14,00/18,00
- ° Mezzo stinco di maiale al forno con patate al rosmarino e salvia.....€ 12,00
- \*° Girotondo di formaggi di piccoli produttori con  
.....marmellata di Donatella e miele.....€ 11,00



## Le nostre proposte "Green"

**vegetariane.... vegane**

° il pallino segnala i piatti privi di GLUTINE

### ANTIPASTI

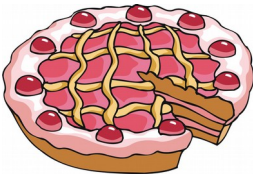
- \*° Sformatino di verdure e ricotta con crema alla Robiola.....€ 8,00
  - \*° La Robiola di Roccaverano con la "mostarda" di peperoni e zenzero.....€ 7,00
- ° Nido di cavolo rosso e carote con canellini al peperoncino..... 10,00
- ° "Fiore" di peperone al forno con.....  
crema di pomodori secchi, olive taggiasche e origano.....€ 11,00

### PRIMI PIATTI

- \*° La crema di carote allo zenzero ..... € 7,00
- \* Ravioli di verdura con °crema al Roccaverano e nocciole.....€ 11,00
- \*° GLUTEN FREE : "caserecce" di grano saraceno con crema...  
...al Roccaverano e nocciole.....€ 11,00
- \*° Ravioli di verdura di Bruna gluten free con crema al  
Roccaverano e nocciole.....€ 12,00
- \* La pasta integrale bio con la fantasia del giorno.....€ 11,00
  - \*° Piramide di riso nero "Venere" con...  
crema di porri e zafferano..... € 11,00

### SECONDI PIATTI

- \*° Tomino al forno con pere, miele e nocciole.....€ 10,00
- \*° Girotondo di formaggi di piccoli produttori con .....  
.....la marmellata di Donatella e il miele di bosco.....€ 11,00
- \*° Tris di formaggi di piccoli produttori col miele..... € 8,00
- \* Bocconcini di seitan artigianale all' arancia o al limone..... € 13,00
- \* Tofu saltato con verza delicatamente piccante.....€ 12,00



## Alcuni dei nostri dolci piaceri "divini" .....

\*tutti i dolci possono contenere allergeni: chiedere al personale  
° dolci gluten free

" Lo scomposto": rivisitazione del tiramisù di Donatella.....€ 7,00  
(crema mascarpone, caffè espresso, savoiardi)

°Il mio "tiramisù" alla crema di lamponi.....€ 7,00

°La torta morbida di nocciole , con la crema.....  
.....al Moscato d'Asti.....€ 6,00

I baccini di dama "mignon" di Antonella....  
con il bicchierino di Passito di Moscato.....€ 7,50

°LA CREMA al Moscato d'Asti con granella di nocciole....€ 5,00

° scorzine d'arancia ricoperte di cioccolato extrafondente con.....  
uvetta annegata nel rum .....€ 6,00

°Le creme Veg:  
al cioccolato con.....  
..... purea di frutti rossi e granella di pistacchi.....€ 4,50

°Caffè "diVino"....caffè espresso con crema al mascarpone, gocce di  
cioccolato extrafondente e granella di nocciole.....€ 4,50

**LE MINI GOLOSITA'**..... cadauna € 4,00

- ° la mini crema al Moscato d'Asti e granella di nocciole
- ° la mini crema al mascarpone con cacao amaro

## LE NOSTRE PROPOSTE A CALICE E NON....

### .....Rossi....dal Piemonte

Dolcetto d'Acqui .....	€ 3,50/4,00
Dolcetto d'Ovada.....	€ 3,50/4,00
"Eufrate" da uve Syrah (KM zero).....	€ 3,50
Barbera d'Asti.....	€ 3,50/4,00
Albarossa (vitigno autoctono recuperato).....	€ 4,50/5,00
Vino rosso aromatico Km 0 (brachetto secco)	€ 3,50
Nebbiolo.....	€ 4,50/5,00
Ruchè.....	€ 4,50

Dolcetto o Barbera sfuso Piemontese:  
un quartino € 4,00    mezzo litro € 6,00

### ....Bianchi e rosati...piemontesi e non...

Chardonnay Piemonte.....	€ 3,50
Carialoso (autoctono recuperato) km 0.....	€ 3,50
Gavi.....	€ 4,00
Aromatico (moscato secco) del territorio.....	€ 3,50
Arneis.....	€ 4,50
Gewurztraminer Alsazia.....	€ 4,00/5,00
Rosato (del territorio) .....	€ 3,50

Calice di "Bollicine" di cui Vi informeremo a voce... € 5,00

"wine bag" se non avete consumato tutto il vino della vostra  
bottiglia, Vi sarà consegnato per poterlo finire altrove...  
ricordandovi di noi !!!

