

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 crema di rape rosse e "Bagna Caoda"..... € 10,00
- °La nostra Tartare di Fassona piemontese con pomodori secchi e olive taggiasche .  
.....€ 10,00
- °Tagliere di Filetto baciato (tipico salume del Territorio).....€ 10,00
- \*°Il tris "Piemonte": tartare di Fassona, filetti di acciughe dissalate e Robiola di  
Roccoverano ..... € 14,00
- \*° Filetti di acciughe dissalate con erbe e peperoncino.....€ 10,00
- \*° Capunet (fagottino di verza ripieno con salsiccia di Bra e verdure)  
vecchia ricetta piemontese rivisitata.....€ 10,00

### PRIMI PIATTI .....

- \*Ravioli del plin di carne al °ragù o nel vino o ai pistacchi..... € 10,00
- \*Ravioli di verdura al profumo di °Bagna Caoda o alla °crema di Roccoverano e  
nocciole.....€ 10,00
- \*Pasta all'uovo con °ragù di Fassona o con ragù "bianco" di salciccia di Bra.....€  
10,00
- \*Gnocchi verdi al ragù o con crema al Roccoverano e nocciole....€ 10,00
- \*°GLUTEN FREE: mezze lune di ricotta e verdura di Bruna alla crema di Roccoverano e  
nocciole .....€ 11,00

### SECONDI PIATTI...

- \*°Stracotto di Fassone all'Albarossa con patate.....€ 14,00
- \*°Arrosto di coniglio disossato alle erbe provenzali.....€ 12,00
- °Stinco di maiale (mezzo) al forno con patate alle erbe.....€ 10,00
- °Tagliata di petto d'anatra all'arancia e Moscato .....€ 12,00/18,00
- °Guancia di manzo stufata al Passito.....€ 13,00
- ° 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

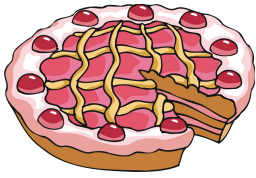
- \*° Sformatino di verdure e ricotta con crema alla Robiola.....€ 8,00
  - \*°La Robiola di Roccaverano con miele e marmellata di.....  
..... peperoni rossi...€ 6,00
- ° insalata di petali di finocchio con arancia e semi di girasole.....€ 10,00
- ° "Fiore" di peperone al forno con crema di rapa rossa, limone e mandorle.....€ 10,00

### PRIMI PIATTI

- \*° La crema di verdure ..... € 7,00
- \* Ravioli di verdura con °crema al Roccaverano e nocciole.....€ 10,00
- \*° GLUTEN FREE : "caserecce" di grano saraceno con crema al Roccaverano e nocciole
- \* La pasta integrale bio.....o la pasta all'uovo al "pesto" di rapa rossa, limone e mandorle.....€ 10,00
- \*° Piramide di riso rosso Hermes con i legumi alla curcuma..... € 10,00

### 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
- \*°Tre assaggi di formaggi con miele..... € 7,50
- \* Bocconcini di seitan artigianale al limone..... € 13,00
- \* Tofu saltato con verza delicatamente piccante.....€ 12,00
- \* Pere Madernassa al forno con gorgonzola e nocciole.....€ 10,00



## 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
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).....	€ 4,00/4,50
Vino rosso aromatico Km 0 (brachetto secco)	€ 3,50
Nebbiolo.....	€ 4,50/5,00
Ruchè.....	€ 4,50
Chianti (Toscana).....	€ 4,00

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
Vermentino Ligure.....	€ 4,00
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 !!!