



LA CUCINA

TAGLIERI salumi e formaggi selezionati

piccolo 9,00 € | medio 16,00 € | grande 25,00 €

salumi: salame Cacciatorino, mortadella IGP al pistacchio, coppa stagionata, lombata al Pinot, crudo di Cuneo

formaggi: Fior di caprino, Toma alle erbe, Montagnard, Bra Tenero, Mussa

Tagliere piccolo | solo salumi € 10.00 | solo formaggi € 12.00

ANTIPASTI | € 9.00 | ANTIPASTO MISTO | € 15.00

Tonno di coniglio

Sformato di carciofi con fondue di scamorza affumicata

Vitello tonnato

Carne cruda con battuto di capperi e pomodori secchi

Giardiniera alla piemontese

PRIMI PIATTI di pasta fresca del Pastificio Virgilio

Agnolotti del Plin ripieni di gallina al sugo di arrosto | € 14.00

Tajarin con salsiccia, porri e salsa di soia | € 12.00

Gnocchi di spinaci e sèirass su fondue di parmigiano e nocciole tostate | € 12.00

Risotto Cacio&Pepe con crudité di gambero viola e polvere di lime | € 16.00

SECONDI PIATTI

Burger di Carrillera (150g) servito con uovo al tegamino, scarola, cipolla caramellata accompagnato con purè di patate viola | € 13.00

Carrè di agnello cotto in casseruola profumato alla grappa leggera con puntarelle romane e acciughe | € 16.00

Petto d'anatra con fondo bruno alla liquirizia servito con spinacino saltato | € 15.00

Parmigiana bianca di zucchine, provola affumicata e menta accompagnata con stick di carote all'aceto balsamico | € 12.00

Tagliata di vitello accompagnata con salsa Blu Cheese e patate al forno | € 16.00

INSALATE | € 8.00

Caesar's Salad (lattuga, crostini di pane, petto di pollo, scaglie di Grana, dressing di salsa Caesar)

Cavour (sarset, Blu del Moncenisio, nocciole, pere, barbabietola)

DESSERT | € 5.00

Lemon Curd con meringa italiana e crumble al cacao

Tarte Tatin alle mele con gelato alla vaniglia del Madagascar

Torta Frangipane alle mandorle

Cremino al cioccolato bianco con coulis di lamponi

COPERTO | € 2.00

Pane & Servizio

ACQUA

(* dettagli sistema Everpure in carta allergeni)

Naturale | Frizzante | 1/2 lt € 1.00 | 1 lt € 2.00

VINO SFUSO

ROSSO

Barbera d'Asti | Dolcetto |

1/2 lt € 6.00 | 1 lt € 10.00

BIANCO

Piemonte Cortese (fermo) | Prosecco |

1/2 lt € 6.00 | 1 lt € 10.00

VINO AL CALICE

ROSSI

Teroldego Rotaliano - Castel Firmian | 3,50€

Dolcetto d'Alba - Pertinace | 3,50€

Barbera d'Alba - Pertinace | 4,00€

Nebbiolo d'Alba - Pertinace | 4,00€

Ruchè del Monferrato - Vinchio Vaglio | 4,00€

Barbaresco - Pertinace | 6,00€

Barolo - Pertinace | 8,00€

ROSÈ

Barbera Rosato - Scarzella | 4,50€

Lagrein Rosè - Mezzocorona | 3,50€

BIANCHI

Langhe Arneis - Pertinace | 3,50€

Erbaluce di Caluso - Macellio | 4,00€

Sauvignon - Castel Firmian | 4,00€

Gewurtztraminer - Tolloy | 4,50€

BOLLICINE

Prosecco - Val d'Oca | 4,00€

Alta Langa - Pertinace | 6,00€

BIRRE ALLA SPINA

piccola € 3.50 | media € 5.00

Maes Pils Bionda (5,2%)

Ichnusa Non Filtrata Bionda (5%)

Panachè | 2/3 birra 1/3 sprite

piccola € 4.00 | media € 6.00

Affligem Rouge Belgian Ale Rossa (6,7%)

Messina Cristalli di Sale Lager (5%)

Lagunitas Bionda IPA (6,2%)

BIBITE

Bibite gassate (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, LemonSoda, Chinotto,

Tonica, Sprite) | € 3.00

Succhi di frutta (Arancia, Ace, Pesca, Pera, Ananas) | € 3.00

Succhi di frutta BIO Kohl (Mela, Sambuco, Mela-carota) | € 3.50