



## 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

Uovo cotto a bassa temperatura con crema al ragusano e crumble di taralli

Sformato di asparagi con fonduta di toma

Vitello tonnato

Carne cruda con uovo pochè marinato

Prosciutto di anatra con senape al miele e salsa di soia

### PRIMI PIATTI di pasta fresca del Pastificio Virgilio

Agnolotti al basilico ai Due Pomodori | € 12.00

Spaghetti alla chitarra con crema ai peperoni e bagna caöda gentile (a base di acciughe) | € 12.00

Paccheri al ragù di stracotto | € 13.00

Agnolotti del Plin ripieni di coniglio al sugo di arrosto | € 13.00

### SECONDI PIATTI

Pluma Iberica (taglio nobile del maiale nero) con carote saltate | € 16.00

Galletto ruspante accompagnato da maionese alle erbe e verza viola | € 15.00

Carpaccio di Angus con salsa olandese e pomodori Cuori di Bue | € 15.00

Capunet vegetariano con salsa Sweet Chili e zucchine in carpione | € 12.00

Tagliata di vitello con riduzione di Mirto 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

Panna cotta alle pesche

Cheesecake alle fragole

Tiramisù

Crostatine con crema al limone e frutti esotici

### 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