ANTIPASTI

CAVOLFIORE, VERDURE AUTUNNALI E “BAGNA CAUDA” VEGETALE

22 euro

FILETTO DI VITELLO, SALSA AL PEPE VERDE

24 euro

ANIMELLA, COMPOSTA DI PEPERONI DOLCI E BROCCOLI AL BBQ

22 euro

CHIOCCIOLE, CASTAGNE E ZUCCA

23 euro

PRIMI

AGNOLOTTI DEL PLIN AL FONDO DI VITELLO

23 euro

RAVIOLO DI CIPOLLA, ROGNONE DI CONIGLIO AL BARBEQUE E ERBE SPONTANEE

23 euro

PASTA E FAGIOLI, NERVETTI E UOVA DI TROTA

23 euro

RISOTTO FUNGHI E UVA FRAGOLA

26 euro

SECONDI

FASSONA PIEMONTESE "ALLA ROBESPIERRE", MIDOLLO E ERBE SELVATICHE

30 euro

STORIONE, SEDANO E MANDORLA

30 euro

AGNELLO DELL' ALTA LANGA, ZABAIONE SALATO ALLE SPEZIE

30 euro

FARAONA, SEDANO RAPA, FRUTTA SECCA E FOIE GRAS

30 euro

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO

22 euro

MENU DELLA TRADIZIONE

CARNE SALATA DI VACCA PIEMONTESE ALL'ALBESE

AGNOLOTTI DEL PLIN E FONDO DI VITELLO

MAIALINO DELL'ALTA LANGA, COMPOSTA DI PRUGNE AL FORNO

TORTA DI PANE, MASCARPONE, PINOLI E CEDRO CANDITO

70 euro

MENU "I CEDRI"

6 PORTATE A SORPRESA DEL NOSTRO CHEF

90 euro

LE PROPOSTE SOPRA INDICATE SI INTENDONO PER TUTTO IL TAVOLO

DOLCI

MOUSSE AL CAFFÈ, SALSA "BICERIN", NOCCIOLA E CARDAMOMO

13 euro

BISCOTTO SPEZIATO, RICOTTA DI PECORA, PERE AL VINO E ZABAGLIONE AL TARTUFO NERO

13 euro

TORTA DI PANE, MASCARPONE, PINOLI E CEDRO CANDITO

13 euro

PANNA COTTA, FICHI E SAMBUCO

13 euro