



Antipasti

<i>Antipasto Misto della Ro</i>	<i>€16</i>
<i>Salumi Artigianali dell'Agricola Scaglia</i>	<i>€15</i>
<i>Salame, Salame Cotto, Pancetta, Coppa, Lardo Miele e Noci</i>	
<i>Magatello di Fassona al Punto Rosa con Salsa Tonnata all'Antica e Sfoglia di Pane</i>	<i>€15</i>
<i>La Nostra Insalata Russa nel suo Cestino Croccante</i>	<i>€14</i>

Primi

<i>Agnolotti del Plin ai Tre Arrosti</i>	<i>€17</i>
<i>Tagliatelle con Bottarga di Fegato, Topinambur e Nocciole</i>	<i>€17</i>
<i>Carnaroli Cacio e Pepe con Gulasch di Funghi</i>	<i>€17</i>
<i>Testaroli, Zucca, Gorgonzola e Noci</i>	<i>€17</i>



La Nostra Pasta è Tutta Fatta a Mano



Secondi

<i>Lombata di Maialino Ripiena di Prugne e Castagne con Radicchio Grigliato</i>	<i>€19</i>
<i>Cipolla Brasata con Humus di Fagioli</i>	<i>€18</i>
<i>Roll di Coniglio con Finocchi, Liquirizia e Arancia</i>	<i>€21</i>
<i>“Millefoglie” di Zucca e Cardoncello con Fonduta di Castelmagno</i>	<i>€18</i>

*!!Le carni da noi trattate sono tutte cotte sottovuoto a bassa
temperatura e tenderanno sempre a un colore rosa al cuore!!*

Dessert

<i>Porcini, Caffè e Caramello</i>	<i>€9</i>
<i>TarteTatin alle Mele con Gelato alla Vaniglia</i>	<i>€9</i>
<i>Crema, Cioccolato e Fior di Latte, Crumble e Salsa ai Frutti di Bosco</i>	<i>€9</i>
<i>Torta della Casa</i>	<i>€6</i>



Menù Degustazione €35 (B.E.)

!!Per tutto il tavolo!!

Magatello di Fassona al Punto Rosa

con Salsa Tonnata all'Antica

La Nostra Insalata Russa

Muffin Salato di Verdure con Fonduta

Salumi Artigianali

Primo & Secondo a "Sorpresa"

La Torta della Casa

C'era una Volta in Piemonte €45 (B.E.)

!!Per tutto il tavolo!!

Magatello di Fassona al Punto Rosa

con Salsa Tonnata all'Antica

Salumi Artigianali

Agnolotti del Plin ai Tre Arrosti

Brasato di Fassona con la Polenta di Zerbo

Torta di Nocciole con Salsa al Gianduia

!!In caso di ALLERGIE/INTOLLERANZE GRAVI avvisare il personale!!