









MENÙ






ANTIPASTI

- Tris di tommini con salsa verde, rossa e alle nocciole   €6
- Flan di zucchine con salsa di pomodoro e origano (2 pz)   €7
- Tartare di Fassona, crema di porri e alloro, chips di carote   €9
- Sauté di calamari* su crema di asparagi   €9
- Tris di antipasti piemontese €10
(tomino con salsa verde, Flan di zucchine con salsa di pomodoro e origano, tartare di Fassona)








TAGLIERI

- Tagliere di formaggi piemontesi   €10
(Toma, Caprino, Fontina, Blu, Robiola di Roccaverano)
- Tagliere di salumi e formaggi d'alpeggio (piccolo/grande)  €8/14





PRIMI

- Crespelle con asparagi e besciamella ai pomodori secchi  €7
- Cous cous di pesce (cozze*, scorfano* e calamari*) con zucchine e pomodorini  €8
- Paccheri al ragù con porri fritti al rosmarino  €9
- Spaghetti alla chitarra con ragù di pesce spada* e olive nere,
pomodoro pachino e briciole di taralli al finocchietto   €11

SECONDI

- Parmigiana di melanzane  €9
- Grissinopoli di pollo con riduzione di aceto balsamico e patate al forno  €10
- Polpette di pesce spada*, mandorle e olive nere con salsa yogurt alla menta  €10
- Salmon* in crosta di pane ai cereali,
erba cipollina, salsa di agrumi e zucchine al forno   €14
- Tagliata di sottiletto di Fassona piemontese e contorno a scelta   €17

HAMBURGER

- HAMBURGER CAVOUR  €10
Burger di Fassona (180 g.), insalata, pomodori, toma e bagnetto verde
- HAMBURGER PELLICO   €10
Burger di Fassona (180 g.), bacon, insalata, pomodori, cipolle caramellate
- BURGER MAZZINI  €10
Burger di soia, uovo fritto, insalata, pomodori, fontina, salsa rubra, maionese

CONTORNI

- Patate al forno  €3
- Zucchine al forno  €3

INSALATE

- Insalata mista    €4
(Iceberg, radicchio, pomodorini, carote)
- Ceasar Carbonari €7
(Iceberg, radicchio, pollo, pomodorini, crostini, salsa yogurt alla menta)



MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ VEGETARIANO

20€

Flan di zucchine con salsa di pomodoro e origano
Crespelle con asparagi e besciamella ai pomodori secchi
Parmigiana di melanzane

MENÙ DI CARNE

25€

Tartare di Fassona, crema di porri e alloro, chips di carote
Paccheri al ragù con porri fritti al rosmarino
Grissinopoli di pollo con riduzione di aceto balsamico e patate al forno

MENÙ DI PESCE

28€

Sauté di calamari* su crema di asparagi
Cous cous di pesce (cozze*, scorfano* e calamari*) con zucchine e pomodorini
Salmone* in crosta di pane ai cereali, erba cipollina, salsa di agrumi e zucchine al forno

Coperto €1,5

INTOLLERANZE



vegan



vegetariano



senza glutine



senza latticini



frutta secca

**in mancanza di prodotto fresco verranno utilizzati prodotti congelati*



MENÙ DEI DOLCI



- Sorbetto al limone della gelateria “Mara dei Boschi”**    €3
Lemon sorbet
Sorbet au citron
- Frutta fresca con gelato fiordilatte della gelateria “Mara dei Boschi”**   €4
Fresh fruit with fiordilatte ice cream
Fruits frais avec glace à la crème du lait
- Cheesecake ai frutti di bosco**   €4
Cheesecake with berries
Cheesecake aux baies
- Tiramisù**   €4
Tiramisù
Tiramisù
- Brownies al cioccolato, noci e caramello salato**   €4
Chocolate and walnuts brownies and salted caramel
Brownies au chocolat, aux noix et au caramel salé
- Torcetti e Pasta di Meliga della pasticceria “Il Dolce Canavese” di Chivasso (To)**  €6
con un calice di Caluso Passito “Sulé”
Torcetti and Pasta di Meliga (typical butter biscuits of Piedmont) with a glass of Caluso Passito
Torcetti et Pasta di Meliga (deux sortes de biscuits au beurre typiques du Piémont) avec un verre de Caluso Passito



VINI DOLCI E PASSITI



SWEET AND DESSERTS WINES

	Calice	Bottiglia
Moscato d’Asti DOCG (La Morandina, Piemonte - 2018) 5,5%.	€ 4	€ 16
Caluso Passito “Sulé” DOC (Orsolani, Piemonte - 2012) 14,5%.	€ 4,5	€ 28
Barolo Chinato (Fratelli Alessandria, Piemonte) 16,5%.	€ 5	€ 30
Vendemmia tardiva di Moscato “Frimaio” (Rizzi, Piemonte - 2009) 13%	€ 4	€ 26
“Les Abeilles” da uve stramature di Moscato (Les Crêtes, Valle d’Aosta) 13,5%	€ 5	€ 30
Recioto di Soave “La Perlara” DOCG (Ca’ Rugate, Veneto - 2013) 13,5%.	€ 4	€ 26
Moscato di Noto “Baroque” DOP (Feudo Rudinì, Sicilia - 2013) 9,5%.	€ 4	€ 26
Passito di Pantelleria “Nes” DOP (Pellegrino, Sicilia - 2015) 14,5%.	€ 4,5	€ 30

INTOLLERANZE



vegan



vegetariano



senza glutine



senza latticini



frutta secca