

# ME

IL GRILL DEL LOVERA

# NÙ

dal 1939

**\* Piatti vegetariani**

Le nostre carni godono di un'eccellente frollatura e sono esposte in vetrina 4.0 I prezzi indicati sono promozionali fino al 31 Maggio, per kg ed il taglio consigliato soddisfa due persone. Cuociamo a carbone utilizzando la tecnologia del forno Jospers.

Per motivi igienico-sanitari alcuni dei nostri prodotti sono sottoposti ad abbattimento di temperatura positiva e negativa. Eventuali allergie a prodotti debbono essere segnalate al cameriere reg. UE 1169/2011 Le nostre carni sono selezionate dalla Ristomacelleria D'Ale di Cuneo, i fiori dell'azienda Greentus sono edibili.

**Dal 10 Aprile 2023**

**HLP** Palazzo Lovera  
HOTEL ★★★★★

### APERITIVI

\* Negroni, GinRosa & Tonic, Aperol-Spritz, Pastis, Rhum & Coke \_\_\_\_\_ € 9,00

### ANTIPASTI

\* L'uovo "in camicia" su fonduta di raschera, punte d'asparago e pane brustolito al pomodoro, balsamico di visciole \_\_\_\_\_ € 12,00

**Il baccalà su crema di patate viola,** primizie di primavera, nocciole sbriciolate e filetto d'acciuga \_\_\_\_\_ € 12,00

\* **Tortino di pastasfoglia salata** ripieno di crema di avocado, pomodorini e basilico \_\_\_\_\_ € 12,00

**Battuta di fassona piemontese a crudo** al coltello con julienne di carciofi \_\_\_\_\_ € 12,00

**Il classico vitello tonnato,** salsa dei nostri tempi e fior di capperi \_\_\_\_\_ € 12,00

**Ruota di formaggi** delle valli della Granda \_\_\_\_\_ € 12,00

### PRIMI PIATTI

\* **La zuppa del giorno.** \_\_\_\_\_ € 12,00

**Agnolotti "gobi de Saluzzo",** ripieni di carne bovina al ristretto di arrosto \_\_\_\_\_ € 12,00

**Panzerotti di ricotta e spinaci,** salsa di storione affumicato e lime \_\_\_\_\_ € 12,00

**Ravioli di branzino** con salsa di pomodorino e gamberetti \_\_\_\_\_ € 16,00

**Tagliolini detti "tjararin" con bottarga** all'armagnac e salsa trombolotto \_\_\_\_\_ € 16,00

**Risotto carnaroli Tenuta Margherita,** capitone affumicato ed erba orsina \_\_\_\_\_ € 16,00

### SECONDI PIATTI (piatti serviti con i contorni del giorno)

**Pescato del giorno** su crema di ortiche ed erbe selvatiche primaverili \_\_\_\_\_ € 22,00

**Scottadito di agnello alla brace,** salsa di mentuccia di montagna \_\_\_\_\_ € 24,00

**Diaframma di bovino alla brace** in forno Jospers servito sulla pietra \_\_\_\_\_ € 19,00

**Tagliata di fassona alla brace** in forno Jospers, servita sulla pietra \_\_\_\_\_ € 22,00

**Filetto di vitella** al burro d'alpeggio, whisky torbato e cipolla caramellata \_\_\_\_\_ € 26,00

### Costate e Fiorentine cotte alla brace

La Costata di Fassona Piemontese \_\_\_\_\_ € 50,00

La Costata di Angus Aberdeen \_\_\_\_\_ € 60,00

La Fiorentina di mucca adulta italiana \_\_\_\_\_ € 60,00

Pane e Coperto \_\_\_\_\_ € 2,00