

ME NÙ




APERITIVI	
Negroni, GinRosa & Tonic, AperolSpritz, Pastis, Rhum & Coca Cola	€ 9,00
ANTIPASTO	
Acciughe e verdure ripiene farcite con pane bagnato nel latte, mortadella, maggiorana	€ 14,00
Le TAPAS Piemontesi vitello tonnato, trota affumicata e caprino, peperone e acciuga	€ 18,00
Flan di castagne e sfumature di vin brulé su crema di castelmagno erborinato	€ 12,00
Capunet della tradizione piemontese ripieno di carni bianche su passata di peperoni	€ 12,00
Battuta di fassona piemontese a crudo taglio al coltello con tartufo nero di stagione	€ 16,00
Ruota di formaggi delle valli della Granda	€ 12,00
PRIMI PIATTI	
Agnolotti "gobi de Saluzzo" , ripieni di carne bovina al ristretto di arrosto	€ 16,00
Trofie al pesto , zucchine patate e prescinseua	€ 14,00
Spghettino gamberi e bottarga , pomodorino e salsa di trombolotto	€ 20,00
Cruset della Valle Stura  con ragù di porri e bagna caoda leggera	€ 14,00
Tagliolini detti "tjarin" alla Langarola carote, cipolla, fegatini di pollo, funghi porcini, salsiccia	€ 14,00
Risotto Carnaroli con funghi di  stagione e tartufo nero di stagione	€ 16,00
SECONDI PIATTI (serviti con i contorni del giorno)	
Pescato del giorno pomodorini, olive, capperi e patate al forno, salsa vierge	€ 24,00
Costata di maialino Tigrinto <u>min 2 persone</u> ❖ allevato nel modenese al pascolo, ricco di omega3 - 800gr	€ 40,00
Scottadito di agnello alla brace in forno Josper, salsa di mentuccia di montagna e patate al forno ❖	€ 22,00
Tagliata di coniglio alla brace ❖ friggiretti saltati e patate al forno	€ 19,00
Tagliata di Fassona alla brace ❖ in forno Josper, servito sulla pietra	€ 24,00
Filetto di vitella con funghi e tartufo nero di stagione	€ 26,00
Costate e Fiorentine cotte alla brace prezzo al Kg	
La Costata di Fassona Piemontese ❖	€ 60,00
La Costata di Angus Aberdeen ❖	€ 75,00
La Fiorentina di mucca adulta italiana ❖	€ 70,00

il Grill

del Lovera dal 1939

Pane e Coperto € 2,00

 **Piatti vegetariani**

❖ *Le nostre carni godono di un'eccellente frollatura e sono esposte in vetrina 4.0. I prezzi indicati per kg ed il taglio consigliato soddisfa due persone.*

Cuociamo a carbone utilizzando la tecnologia del forno Josper.

Le nostre carni sono selezionate dalla Ristomacelleria D'Ale di Cuneo

I fiori dell'azienda Greentus sono edibili.

Per motivi igienicosanitari 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