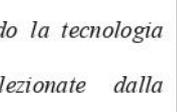


# ME NÙ



## APERITIVI

Negrone, 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

**Spaghettino gamberi e bottarga**, pomodorino e salsa di trombolotto € 20,00

**Cruset della Valle Stura**  € 14,00  
con ragù di porri e bagna caoda leggera

**Tagliolini detti "tajarin"** alla Langarola € 14,00  
carote, cipolla, fegatini di pollo, funghi porcini, salsiccia

**Risotto Carnaroli** con funghi di  € 16,00  
stagione e tartufo nero di stagione

## 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** min 2 persone ❖ € 40,00  
allevato nel modenese al pascolo, ricco di omega3 - 800gr

**Scottadito di agnello alla brace** in forno Josper, salsa di mentuccia di montagna e patate al forno ❖ € 22,00

**Tagliata di coniglio alla brace** ❖ € 19,00  
friggirelli saltati e patate al forno

**Tagliata di Fassona alla brace** ❖ € 24,00  
in forno Josper, servito sulla pietra

**Filetto di vitella con funghi** € 26,00  
e tartufo nero di stagione

## 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

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

il Grill

del Lovera dal 1939