

Menu in sala



Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

Il nostro Chef è Giulio Carlo Ferrero.





Antipasti

Vitello tonnato della tradizione*3,4	11 €
Insalata russa con tonno*3,4	9 €
Acciughe al verde*1,3,4,aglio	10 €
Tomini al verde*1,3,4,7,aglio	10 €
Antipasto misto classico*v. allergeni singoli piatti	10 €
Tonnato, insalata russa, acciughe e tomini	
Soluzione preferibile per tavoli da 6 persone in su	
Battuta di bovino adulto di Razza Piemontese, saràs e sedano croccante*7,9,aglio	12 €
[saràs: ricotta di latte misto]	
Insalata di gallina bionda piemontese, misticanza e uovo*3	10 €
Tonno di coniglio grigio di Carmagnola e salsa brusca*3,9,aglio	11 €
[salsa brusca: maionese all'aceto]	
Strudel di verza con gorgonzola dolce novarese e noci*1,3,7,8	10 €



Primi Piatti

Risotto al Barolo della Contrada di Sorano con Castelmagno d'Alpeggio *7,9	17 €
Plin di Langa Pastificio Bolognese al sugo d'arrosto o in brodo*1,3,7,9,suino	7 m.p. / 13 €
Agnolotti Pastificio Bolognese al ragù di salsiccia di Bra*1,3,7,9	8 m.p. / 14 €
Tjarin Pastificio Bolognese, con crema di cavolfiori e nocciole Piemonte IGP*1,3,7,8	13 €
Zuppa di cipolle gratinata con Macàgn biellese*1,7	8 m.p. / 14 €
[Macàgn: toma di latte crudo vaccino]	



Secondi Piatti

Tagliata di bovino adulto di Razza Piemontese con fonduta di Raschera d'Alpeggio *7	9 m.p. / 17 €
Cinghiale brasato al Moscato*4,9,10, suino	8 m.p. / 15 €
Petto d'anatra al Marsala*7	16 €
Verdure di stagione spadellate*aglio	10 €
Filetto di maialino con nocciole Piemonte IGP e grissini rubatà*1,8, suino	8 m.p. / 15 €
Rognoncino di citello trifolato*7	8 m.p. / 14 €
Polenta concia con farina di mais Pignoletto rosso Cascina Caretto*7	9 m.p. / 16 €



Piatti della tradizione

- Gran Bollito Misto***1,3,4,7,8,9,10,aglio, suino 35 €
Nove tagli di carne [muscolo, testina, coda, lingua, scaramella, brutto e buono, turgia, cotechino e gallina] serviti in una pentola di terracotta con il brodo di carne e le verdure lesse [carote, sedano, patate, cipolle], accompagnati da sette salse tradizionali [bagnetto verde, bagnetto rosso, cognà, mostarda di frutta, salsa d'avije, rafano, senape] e da due contorni [purè di patate e biete al burro] con un assaggio di plin da far cuocere lentamente nel cocchio mentre si mangia la carne
- Piccolo fritto misto***1,3,7,8, suino 25 €
Undici pezzi fritti al momento [vitello, maiale, pollo, agnello, carciofo, cavolfiore, mela, semolino agli agrumi, semolino al cioccolato, amaretto, pavesino]
- Bagna Caôda***4,9,aglio 25 €
Ricetta tradizionale [una testa d'aglio per ogni etto di acciughe], accompagnata da verdure di stagione cotte e crude, dalla salsiccia di Bra da rosolare nel fôjot e da un tuorlo d'uovo per fare 'scarpetta' alla fine
- Finanziera***7,9,funghi 10 m.p. / 19 €
Misto di frattaglie [fegatini di pollo e creste di gallo; filoni, animelle, cervella, granelle e fegato di vitello], sfumate con aceto di vino e Marsala e saltate con i porcini
- Misto di formaggi***7,8,10 8 m.p. / 15 €
Formaggi piemontesi [a base di latte vaccino, ovino e/o caprino] con miele di castagno e composte



Dolci

Bônet tradizionale* ^{1,3,7,8}	6 €
Budino di Santa Vittoria* ⁷	6 €
[flan di latte con liquore all'arancia]	
Tortino di nocciole Piemonte IGP con zabaione al Passito* ^{1,3,7,8}	6 €
Pere Martin Sec al vino rosso	6 €
Flan di saràs e cioccolato fondente con salsa di cioccolato bianco al rosmarino* ^{3,7}	6 €
[saràs: ricotta di latte misto]	

Cestino del pane

Il pane che serviamo è prodotto da "Il Forno dell'Angolo di Luca Scarcella": oltre ai grissini stirati, ai panini di farina di frumento di tipo 1 con lievito di birra e alle focaccine con olio extra vergine di oliva, potete trovare alcune fette di un miccone realizzato con farina Petra® Evolutiva da coltivazione biologica a selezione naturale, macinata a 2 e lavorata con lievito madre.

Pane, acqua microfiltrata e coperto 3€

Allergeni

Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

1 – Cereali contenenti glutine

2 – Crostacei

3 – Uova

4 – Pesce

5 – Arachidi

6 – Soia

7 – Latte e derivati

8 – Frutta a guscio

9 – Sedano

10 – Senape

11 – Sesamo

12 – Anidride solforosa e solfiti

13 – Lupini

14 – Molluschi

Per garantire il massimo della qualità, tutti i piatti e/o i loro ingredienti contrassegnati con * sono sottoposti a procedimenti di trattamento termico.

La presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze è indicata accanto a ogni piatto con il relativo numero dell'Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.