

ME

NÙ



APERITIVI

* Negroni, GinRosa & Tonic, AperolSpritz, Pastis, Rhum & Coca Cola € 9,00

ANTIPASTO

Catalana di polpo piatto estivo omaggio ad Alghero: pomodorini, sedano, cipolla e olive € 15,00

Le TAPAS Piemontesi vitello tonnato, insalata "la russa", peperone e acciuga € 16,00

Tortino di pasta sfoglia salata ripieno di crema di avocado, pomodorini e basilico € 12,00

Battuta di fassona piemontese € 15,00

taglio al coltello con tartufo nero estivo

Ruota di formaggi delle valli della Granda € 12,00

PRIMI PIATTI

Agnolotti "gobi de Saluzzo", ripieni di carne bovina al ristretto di arrosto € 14,00

Trofie al pesto con zucchine trombetta, patate e prescinseua € 12,00

Pansotti di magro con salsa di noci € 12,00

Tagliolini detti "tajarin" con moscardini € 16,00

con salsa di pomodorino piccante

Risotto Carnaroli con funghi di stagione e tartufo nero estivo € 19,00

SECONDI PIATTI (piatti serviti con i contorni del giorno)

Pescato del giorno su crema di melanzane alla brace ed erbe selvatiche € 25,00

Scottadito di agnello alla brace, € 22,00

salsa di mentuccia di montagna

Rolata di coniglio € 18,00

su crema di peperoni alla brace

Cima alla genovese € 15,00

patate bollite, fagiolini all'agro e uovo sodo

Tagliata di Fassona alla brace € 22,00

in forno Josper, servito sulla pietra

Filetto di vitella con funghi di stagione € 28,00

e tartufo nero

Costate e Fiorentine cotte alla brace

La Costata di Fassona Piemontese € 60,00

La Costata di Angus Aberdeen € 70,00

La Fiorentina di mucca adulta italiana € 75,00

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