

MENU

Antipasti

Vitello tonnato alla punta rosa € 13,00

Battuta di Fassona con crema di formaggi € 15,00

Bresaola di vitello marinata alle erbe con crema di acciughe € 13,00

Flan di porri e patate e crema di formaggi € 11,00

Carpaccio di polpo con maionese fatta in casa e avocado € 14,00

Peperoni arrostiti con crema di acciughe, aglio e prezzemolo € 13,00

Bis di antipasti a scelta (tra quelli sopra) € 20,00

Carciofi trifolati e scaglie di Castelmagno € 13,00

Tonno di coniglio alla Piemontese con insalata e pomodorini secchi € 13,00

Insalata Trattoria AlleVolte... (misticanza, burrata, pomodorini, rapanelli, olive) € 12,00

Primi

Agnolotti al sugo d'arrosto € 13,00

Risotto Carnaroli al Barbera d'Alba e granella di nocciole € 16,00

Crespelle fatte in casa ripiene di carciofi e Toma € 14,00

Tagliatelle caserecce al ragù di Coniglio € 16,00

Paccheri al pesto di pistacchio, gamberi*, scampi* e datterino € 16,00



Secondi

Filetto di maialino con castagne, miele con patate al forno € 20,00

Tagliata di Fassona caramellata al vino rosso con patate al forno € 24,00

Guancia brasata al Nebbiolo con purea di patate € 23,00

Coniglio in umido con fagioli € 20,00

Tagliere salumi e formaggi € 30,00 (2 persone)

Prosciutto crudo di Parma, Salame Classico, Salame misto (bovino e maiale),
Salsiccia secca, Coppa stagionata
"La cru" murazzano (pecora, capra, mucca), Raschera stagionata, Toma
d'Alpeggio, Blu di Lanzo, Castelmagno.
Il tutto accompagnato con del miele d'Acacia e cipolla caramellata

Dolci € 7,00

Non abbiamo dolci predefiniti, poiché desideriamo lasciare alla nostra cuoca la piena libertà nell'espressione della propria arte...

Si avvisa che alcuni ingredienti possono aver subito trattamenti termici per una migliore conservazione. Tali alimenti sono contrassegnati con l'asterisco. (*) Per eventuali esigenze alimentari (allergie o intolleranze) vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala.