



GLI ANTIPASTI

Peperone, mousse di Tonno al burro,
acciuga e prezzemolo

12

Carne di San Michele,
emulsione al Bagnetto verde,
cipolla agrodolce, polenta croccante

12

Il Vitello Tonnato della tradizione

12

Jardin di verdure primaverili,
uovo morbido impanato e fritto,
Parmigiano

15

L' Antica Finanziara della tradizione

15

Il Vecchio Piemonte:
le quattro portate di antipasto

- La Battuta al coltello servita al naturale
- Peperone, mousse di Tonno al burro,
acciuga e prezzemolo

Il Vitello Tonnato della tradizione

- Cipolla ripiena di Salsiccia, crema al latte di bufala

24



I PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli 'Cascina Venaria'

12

Ravioli quadrati,
burro d'alpeggio e salvia

12

Plin ripieni di Ragù di Costine,
latte di Bufala,
datterini confit e basilico

15

Cappellacci di ricotta ed erbe
di campo, calamaretti spillo,
piselli e limone candito

15

Pasta e Cozze

15

