

## MENU' DEL GIORNO

### Taglieri

Escursionista 3 assaggi 10,00 €      Climber 6 assaggi 20,00 €      Alpinista 12 assaggi 38,00 €

**Pata Negra** Tagliere 40 gr 18,00 €      Tagliere 80 gr 34,00 €

Battuta di Fassona, cialda di zucca, valeriana, katsuobushi e spuma Castelmagno **1, 3, 7** 15,00 €

Cipolla caramellata con spuma al pecorino **1, 7** 14,00 €

Concertino di batzua, con giardiniera **1, 3, 7, 9** 14,00 €

\*\*\*

Spaghettone Bossolasco ai fegatini, cavolo verza e pere alla senape e salvia **1, 6, 7, 10** 15,00 €

Ravioli radicchio, blu del Moncenisio e noci **1, 3, 7, 8** 15,00 €

Zuppa di cereali e legumi **1, 9** 14,50 €

\*\*\*

Tagliata di Fassona con patate al forno e sale aromatizzato alle erbe **7** 20,00 €

Bollito misto con salse e verdure di stagione **1, 3, 7, 10** 19,00 €

Pancia di maialino da latte aromatizzata alle erbe e arance  
con spinaci e salsa olandese **1, 3, 6, 7, 10** 19,00 €

Tronchetto di zucca, porri e polenta con spinaci **7** 16,00 €

\*\*\*

Semifreddo alle castagne **1, 3, 7** 8,50 €

Rock 'N Choc con zabaione **1, 3, 7, 8** 8,50 €

Tartelletta alle pere, mousse di cioccolato e crème caramel,  
crumble di arachidi e caramello salato **1, 3, 7, 8** 8,50 €

Menù degustazione per l'intero tavolo 4 portate 40,00 € a persona

Abbinamento vini 27,00 € a persona

Degustazione gourmet per l'intero tavolo 6 portate 50,00 € a persona

Abbinamento vini 37,00 € a persona

\*\*Alcuni prodotti possono aver subito un processo di abbattitura  
o essere arrivati congelati in origine per questioni di conservabilità  
e garantire la qualità nel servizio

\*I numeri in rosso indicano gli allergeni, si ricorda che la cucina resta comunque un luogo di  
contaminazione per tutti i piatti