

# ANTIPASTI

- UOVO AL CIEREGHINO** 🍷 🌿  
spuma delicata ai formaggi | scaglie di tartufo nero fresco | zucca grigliata 20
- PROSCIUTTO CRUDO DÌ PARMA** 🍷  
riserva 24 mesi Casa Graziano | giardiniera croccante | mozzarella di bufala 19
- TARTARE DÌ MANZO** 🍷  
fassona piemontese | chips di topinambur | ketchup di carote | cipolla in agrodolce 21
- FORMAGGI** 🍷 🌿  
degustazione tre formaggi con miele e marmellata 14
- ZUPPA DÌ CIPOLLE** 🍷 🌿  
Cipolla cévennes dop | formaggella val Seriana | crostoni di pane 15

# PRIMI PIATTI

- RISOTTO** 🌿 🍷  
bitto storico | riduzione al vin brulé | cannella | zest d'arancia 18
- FUSILLONE**  
crema al pecorino | guancialetto croccante | pere al rum | pepe di Sichuan 16
- TAGLIATELLE FRESCHE**  
Ragù di cervo | gocce di castelmagno | coulis di ribes 18

🍷 Adattabile per celiaci

🌿 adatto per vegetariani

# SECONDI PIATTI

## GUANCIA DÌ MANZO 🍷

Brasata a modo nostro | purea di sedano rapa 25

## PANCIA DÌ MAIALE

Doppia cottura | salsa teryaky caramellata | mela in 2 consistenze 21

## SALAMELLA KM 0 🍷

Az. Agr. Agripig | affumicatura al legno di melo | morbido di patate |  
olio al porro | peperone crusco 18

## TAGLIATA DÌ MANZO 🍷

Fassona piemontese Famiglia Cazzamali | demi glacé alla senape | erbe saltate 28

## DALLA CELLA DÌ FROLLATURA LA NOSTRA SELEZIONE DÌ COSTATE

(Taglio minimo da 1 kg in base al tipo di carne scelto)

- Nostra scelta settimanale (7.8 euro hg)
- Wagyu di Angus tedesco (9.0 euro hg)
- Vacca vecchia galiziana (10 euro hg)

Tutti i tagli sono serviti con il contorno di patate al forno

*Coperto, cestino del pane € 4*