



## ANTIPASTI

Tarte tatin di cipolla con toma blu e tartufo nero estivo \_ 12

Battuta di manzo, spuma di stracciatella, pomodorino confit, mayo al basilico \_ 16

Vitello Tonnato \_ 12

Tagliere Salumi e formaggi della Val di Susa, servito con frutta secca e miele \_ 18

Degustazione Pian del Sole: tarte tatin di cipolla con toma blu, polenta croccante con lardo, miele e nocciole, frittata di erbe di montagna, toma frita, crostino di pane con burro d'alpeggio e acciughe del Cantabrico \_ 20

## PRIMI

Ghinefle di patate rosse, fonduta di toma d'alpeggio con bietole ripassate e noci tostate \_ 13

Fettuccine al ragù di selvaggina, grue di cacao, scaglie di toma al fieno \_ 14

Risotto con composta di fichi e timo, gocce al balsamico e guancialetto croccante \_ 16

*\*Prodotti surgelati*

*Alcuni prodotti possono essere abbattuti secondo le normative HACCP*

## SECONDI

Arrosticini\* con patate rustiche \_ 14

Sottofiletto scottato con demi glace alle pesche, spinaci spadellati e creme fraiche \_ 22

## POLENTE

Concia \_ 14

Salsiccia in umido \_ 14

Guancia brasata al Barbera \_ 16

## INSALATE E CONTORNI

Estiva: insalata con albicocche, mela, toma del clos, cetrioli, rucola e noci \_ 13

Ruspante: insalata, songino, cetrioli, pollo alla paprika, pomodori secchi, salsa allo yogurt \_ 12

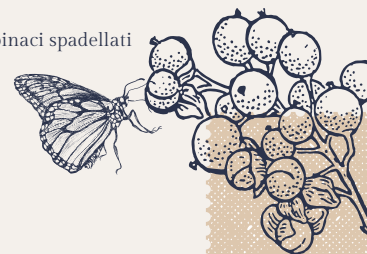
Patatine fritte\* \_ 5

Patate al forno\* \_ 6

Verdure di stagione \_ 8

## DOLCI

Dolci della casa \_ 5 / 7





### *DRINK*

Acqua Lurisia in vetro 0,75 cl \_ 3

Bibite \_ 3,50

Succhi di frutta \_ 3,50

### *BIRRE ALLA SPINA*

Ichnusa bionda \_ 4/6

Blanche de Bruxelles \_ 4,50/6,50

Afflinger Rouge \_ 4,50/6,50

### *VINI AL CALICE*

Prosecco DOCG Serrai La Tordera \_ 6

Roero Arneis Deltetto \_ 6

Barbera d'Alba Traversa - 5,5

Nebbiolo Langhe Damilano \_ 6

### *AMARI E GRAPPE*

Genepy, Serpoul, Barathier \_ 4/4,50

Amari Nazionali \_ 3,50/4

Grappe \_ 4/5

### Menu

