

**menù degustazione**

alla carta

pane, burro, acciuga,  
carne cruda battuta al coltello,  
caponatina

agnolotti di quinto quarto

**\_ antipasti 9 €**

sarde a Beccafico, friggiteli

tortino al cioccolato

- . carne cruda battuta al coltello, tuorlo marinato, senape
- . cipolla caramellata su sfoglia  
e crema al Parmigiano Reggiano
- . insalata di gallina

**29 €** a persona, non divisibile

**taglieri**

affettati e/o formaggi	piccolo	grande
	9 €	15 €

**\_ antipasti 12 €**

**appetizers**

pere, gorgonzola, miele 3 €

tomino, pepe giamaicano, confettura,  
olio di lavanda 3 €

pane, burro, acciuga 4 €

caponatina 4 €

salam 'd patata 4 €

terrina testa-coda 4 €

scamone *shabu shabu*, maionese al wasabi,  
tegola salata 5 €

*degustazione appetizers*  
[ condivisibile per max 2 persone ] 15 €

acqua + pane artigianale e servizio 2,5 €  
a persona

caffè 1,50 €

**. speciale pranzo feriale**

acqua + pane artigianale + caffè 1 €  
a persona

ciascuno dei nostri piatti può contenere ingredienti sottoposti a trattamento termico,  
come previsto da legge.  
vi preghiamo, inoltre, di comunicarci tempestivamente eventuali allergie o intolleranze.  
siamo a vostra disposizione per qualsiasi informazione circa ingredienti  
e potenziali allergeni utilizzati in cucina.

*...se il Canavese avesse il mare*  
zuppetta di scoglio e Piattella di Cortereggio

**\_ primi 9 €**

- . agnolotti di quinto quarto
- . gnocchetti di patate, porcini, robiola di capra
- . crema di zucca, castagne e zenzero

**\_ primi 13 €**

- . tajarin, petto d'anatra, peperone rosso
- . riso Carnaroli di Igiea Adami, quaglia e liquirizia

**\_ secondi 13 €**

- . il "messinese" con patate al forno  
(involtini di lonza su spiedo)
- . sarde a Beccafico, friggiteli
- . brasato di Fassona, pignoletto rosso, daikon in crema
- . l'orto
- . trota di Pont scottata, parmentier in 2 consistenze