antipasti

Rosa di vitello in salsa tonnata alla moda nostra (5.14.13.12)
Tartare di carne fassona all'olio tartufato con crema di burrata montata e nocciole (3.2)
Peperoni in bagna cauda (3.5)
Il tris: flan di topinambur con crema di formaggio Plaisentif, crostone di polenta con lardo e castagna al miele, trota salmonata in carpione (9.3.14.12.5)
Carpaccio di cervo con frutti di bosco (12.9.5.3.13)
Tagliere del boscaiolo con affettati di selvaggina, degustazione di tome nostrane con miele di Pragelato e marmellata, acciughe al verde con burro di Balboutet - consigliato per 2 persone (3.12.9)
Tagliere di formaggio Plaisentif con cipolle borettane in agrodolce o marmellata e miele di Pragelato (3)
Tagliere di formaggi d'alpeggio: formaggi Dahu della Val Germanasca, Tome di Balboutet alle erbe e spezie con miele di Pragelato, cipolle borettane in agrodolce o marmellata - consigliato per due persone (3)

primi
Gnocchi di patate viola** con pesto di pistacchi (9.14.2)
Gnocchi di patate di Pragelato** con crema di Castelmagno con granella di nocciole (9.14.3.2)
Risotto all'uva arrostita (3.13)
Tagliatelle** ai funghi porcini (9.14.13)
Tajarin 40 tuorli** con ragù di cervo (9.14.12)
Pappardelle di castagne con salsiccia e mandorle (12.3.2)

secondi
Tagliata di filetto al timo serpillo disidratato con *Olio Bio EVO Salfrutta di Bricherasio* e tre sali aromatizzati (12)
Filetto di vitello (circa 250gr) in crosta di pistacchi (2)
Hamburger di carne fassona* con crema di gorgonzola e cipolle di Tropea caramellate in piatto (3.13)
Stinco al forno con Patate di Pragelato (9.12)
Hamburger di cervo con toma e funghi porcini (12.3.13)
Brasato al barbera d'Asti con polenta (13.12)
Piatto alpino: polenta con fonduta di toma di Balboutet e scelta di due carni tra: con cervo al cioccolato, salsiccia in umido e cinghiale alla cacciatora (9.3.12.13)
Polenta gratin ai formaggi (9.3)
Contorni: patate di Pragelato al forno o verdure dell'orto

dolci
Le nostre crostate (9.2)
Mele che passione: lo strudel* e la Tarte tatin* (9)
Panna cotta (come vuoi tu) (3)
Panna cotta alla lavanda con crumble al cioccolato salato (3-9)
Il bunet della tradizione piemontese (3-2-14)
Il tirAMIsu (3-9-14)
Crema Catalana (3)
Tortino al cioccolato (3-9)

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1. **ARACHIDI E DERIVATI**

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

2. **FRUTTA A GUSCIO**

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

3. **LATTE E DERIVATI**

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

4. **MOLLUSCHI**

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

5. **PESCE**

Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

6. **SESAMO**

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

7. **SOIA**

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

8. **CROSTACEI**

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

9. **GLUTINE**

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

10. **LUPINI**

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

11. **SENAPE**

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

12 **SEDANO**

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

13. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

14. **UOVA E DERIVATI**

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo