

Menù

Antipasti

Battuta di vitello "La Granda"
Tomino di Melle e patate aioli
Mozzarella di bufala e insalata di pachino
Speck d'anatra, insalatina di mele e gelatina al porto

13€

Primi

Ravioli Piemontesi al sugo d'arrosto
Tagliolini al ragù di pescatrice, pomodori confit
Ravioles della Valle Varaita
Ravioli di borragine, pesto fresco di noci ed erbe

14€

Secondi

Tagliata di vitello "La Granda"
Spallotto di vitello al miele e timo
Cosciotto di maialino cotto nel fieno
Baccalà mantecato, patate ed aceto balsamico

18€

Dessert

Come un cocco
Crostatina ai frutti rossi
Bunet e pesca ripiena
Bavarese all'albicocca con crumble di meliga e mandorle

8€

Coperto e Pane 2,5 €

Menù

Starter

Veal tartare "La Granda"

Tomino di Melle (typical cheese from Varaita Valley) and potatoes with garlic
mayonnaise

Buffalo mozzarella and cherry tomatoes salad

Duck speck, apple salad and port jelly

13€

First courses

Piedmont ravioli with roast sauce

Tagliolini with monkfish ragout, confit tomatoes

Ravioles from the Varaita Valley

Ravioli with borage, fresh pesto of walnuts and herbs

14€

Main courses

Sliced veal "La Granda"

Shoulder of veal with honey and thyme

Leg of pig cooked in hay

Creamed cod, potatoes and balsamic vinegar

18€

Dessert

Like a coconut

Tart with red fruits

Typical bunet with filled peach

Apricot Bavarian cream with corn and almond crumble

8€

Cover and bread 2,5 €