

## Antipasti

**Acciughe del cantabrico in salsa verde** 6

**Tris di tomini Longo**  
verde, rosso atomico, cipolle  
caramellate e pepe 5

**Panbriosche in Mousse**  
Base croccante con mousse di tomini,  
due gocce di verde con filetto di  
acciughe 6

**Vitello tonnato**  
cotto a bassa temperatura con la  
nostra salsa 8.5

**Tris di antipasti da tradizione**  
Vitello tonnato, tomino al verde,  
peperone in bagna caoda 12

**Insalata russa**  
Con salsa gastronomica e verdure  
croccanti 5

## Contorni

Zucca al forno 5

Patate al forno 5

Broccoli gratinati 5

Funghi porcini trifolati 6

## Primi

**Rigatoni alla carbonara**  
con il guanciale di Colonnata 10

**Gnocchi di patate alla fonduta**  
di Toma di Lanzo e Raschera  
DOP 10

**Gnocchi di zucca con burro e  
salvia** 10

**Scialatielli con le sarde e  
finocchietto selvatico** 12  
aglio, olio e peperoncino, pinoli,  
uva sultanina

## Secondi

**Tagliata di fassona** 15  
270-300gr

**Anatra al melograno** 18  
cotta a bassa temperatura,  
riduzione al melograno e  
melograno fresco

**Filetto di vitello al fondo bruno** 18