

“Lab...psichiatri food “( cucina )..propone

Per il pane..il coperto ..le stoviglie e il lavoro di chi sta davanti e non solo chiediamo 2,00

### ***Gli Antipasti***

Il misto di salumi ...accompagnati da focaccia tiepida e burro d'alpeggio  
Prosciutto Cotto, Prosciutto 24 M. Prosciutto 36 M a coltello, Culaccia, Salame,  
Pancetta, Coppa, Mortadella e lo Speck nazionale.....la giardiniera  
(si può chiedere senza glutine, latticini) 17,00

La Battuta al coltello di manzetta Piemontese  
...al timo e rosmarino ....con piccolo pinzimonio..... 12,00

La composta di pollo con misticanza e frutta in condimento balsamico 12,00

Sformatino di melanzane su fondente di pomodoro e origano (latticini, uova)  
Vegetariano 10,00

Flan di parmigiano reggiano con fonduta di formaggio giovane  
(glutine, latticini)Vegetariano 10,00

Insalata di champignon con rucola e Parmigiano-Reggiano..olio aromatizzato 8,00

Seppioline spadellate ...su letto di radicchio rosso e Parmigiano  
(si può chiedere senza latticini) 13,00

### ***Dalla terra e dall'acqua ...le Paste fatte da noi e da altri..***

Tagliatelle al ragù di angus e culaccia  
(glutine) 13,00

Maltagliati con borlotti, erba cipollina e prosciutto..tipo pasta e fagioli  
(glutine) 10,00

Tortelli d'erbette e spinaci al burro fuso e salvia  
( glutine, uova, latticini) vegetariano 13,00

Caserecce...cacio, pepe e...pere  
(glutine, latticini) 10,00

Il risotto con patate ...guancia e salvia argentata  
(latticini) 10,00

Gli “Spaghi” all'aglione delle Ghiarole..le nociole di langa  
e le alici del mar cantabrico  
glutine, aglio peperoncino) 10,00