

“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 12,00
...al timo e rosmarinocon piccolo pinzimonio.....

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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