

LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

NUVOLA DI PATATE €14

anatra a lenta cottura, polvere di porcino e olio al basilico (3-5-6-7-9)

PROSCIUTTO CRUDO D'OSVALDO 18 MESI €18

focaccia ai malti tostati "EdelweissLab" e burro di montagna montato (1-5-6-7)

FORMAGGI LOCALI e FORMAGGI AFFINATI €16

5 tipologie di formaggi selezionati da noi tra i migliori produttori (7-12)

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE 150 gr €18

fingerli, mayo al porcino e salsa al prezzemolo (3-5-6-7-9-10)

PETUCCIA DELLA VALCELLINA €18

con giardiniera (10)

PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE "EDELWEISS LAB" €15

ragu' d'anatra, fonduta di Parmigiano 18 mesi e polvere di caffè' (1-3-5-6-7-9)

GNOCCHI €15

di pane e zucca, fonduta di Castelmagno e olio al cipollotto (1-3-5-6-7-8-9-10)

RISOTTO DEL GIORNO €17 PER PERSONA (MINIMO 2 PERSONE)

SPAGHETTONE "BENEDETTO CAVALIERI" €15

burro di montagna affumicato, angostura e uova di trota di San Daniele (1-4-7)

LA NOSTRA CUCINA

SECONDI PIATTI

BRASATO DI CERVO* €18
con polentina di mais (6-9-12)

GUANCETTA DI MANZO FONDENTE €18

PICANHA GRASS FED €24
con contorno del giorno (7-12)

FRICO DI PATATE E CIPOLLA €15
con polentina di mais (7)

LINGOTTO DI MANZO BOLLITO €19
radicchi e salsa verde (5-10)

PICCOLI ACCOMPAGNAMENTI VEGETALI

CONTORNO CRUDO DEL GIORNO €8 (1-7)

PATATE ALLA NOSTRA MANIERA €6 (1-7)

ZUCCA AL FORNO CON FONDUTA DI PARMIGIANO €7 (1-7)

DESSERT a partire da €7,00

COPERTO e SERVIZIO €3,00

Il menù è soggetto a variazioni conseguenti a reperibilità/disponibilità di mercato
Gli ingredienti contrassegnati con *, potrebbero essere surgelati all'origine.

EdelweissLab: è il nostro laboratorio creativo, dove auto produciamo quotidianamente il pane che viene servito a tavola, e tutto ciò che è fatto con la farina di grano che trovate nel presente menù (fatta eccezione per gli spaghetti).

Per esigenze organizzative raccogliamo le ordinazioni fino alle 14:15 e fino alle 21:15