



Menù Ferragosto

Antipasti

BATTUTA DI FASSONA TAGLIATA AL COLTELLO CON MAIONESE ALLE NOCCIOLE	15
MOSAICO VERDE CON FLAN DI VERDURE E CAPONATA DI MELANZANE	13
INSALATA DI POLPO ALLA GALLIZIANA	18
TARTARE DI TONNO[^] CON OLIO AL BASILICO AL PROFUMO DI LIME	16
VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE	13

Primi

COUSCOUS DI MARE* CON ZUPPETTA DI PESCE	21
FUSILLONE ETNA E LANGHE CON CREMA DI PECORINO SICILIANO E SCAGLIE DI TARTUFO	18
RAVIOLI AI TRE ARROSTI AL RISTRETTO DI NEBBIOLO E NOCCIOLE TOSTATE	15
MACCHERONCINO FRESCO CON PESTO DI PISTACCHI E GAMBERI*	20

Braceria

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE 250G	20
PICANHA DEL SUD AMERICA 300G	26
COSTATA DI CHIANINA 300G	38
COSTATA DI ANGUS IRLANDESE 600G	39
COSTATA DI GIOVENCA 600G	34
GRIGLIATA MISTA DI CARNI PREGIATE 600G	32
GRIGLIATA MISTA DI CARNI PREGIATE 1.2KG (2/PERSONE)	57

Secondi di mare

TRANCIO DI TONNO[^] ALLA BRACE	18
TRANCIO DI PESCE SPADA* ALLA BRACE	16
CALAMARO* ARRICCIATO ALLA BRACE	15
FRITTO DI CALAMARI* E GAMBERI* CON VERDURE IN PASTELLA	22



Menù Ferragosto

Contorni

INSALATA MISTA	5
PATATE SAPORITE AL FORNO	5
RATATOUILLE DI VERDURE	5
PATATINE FRITTE	5

Bibite

COCA COLA, FANTA, SPRITE ALLA SPINA PICCOLA	3	COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA,	3.5
COCA COLA, FANTA, SPRITE ALLA SPINA MEDIA	4	RED BULL, ESTATHE' PESCA E LIMONE IN	
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, TONICA, LEMONSODA, CHINOTTO IN BOTTIGLIA	3.5	LATTINA	
		ACQUA LURISIA NATURALE/GASSATA 0.5 L BOTTIGLIA	2.5

Birre

SPATEN BIONDA PICCOLA 25 CL.	3.5	LEFFE ROSSA 50 CL.	8
SPATEN BIONDA MEDIA 40 CL.	6	LEFFE BIONDA DOPPIO	6
WEISS FRANZISKANER 30 CL.	5	MALTO 33 CL.	
WEISS FRANZISKANER 50 CL.	7	LEFFE BIONDA DOPPIO	8
LEFFE ROSSA 33 CL.	6	MALTO 50 CL.	

*^prodotto fresco, abbattuto per garantirne la qualità costante
in mancanza di prodotto fresco, questo verrà utilizzato gelo

Coperto 3€