

La nostra specialità è il Gran Buffet di antipasti caldi e freddi classici della cucina piemontese.

Sono presenti circa **25** diversi piatti, alcuni variano in base alla stagione.

Eccone un esempio:

- Carpaccio di Vitello
- Vitello Tonnato
- Roast-beef con insalatina
- Lonza stagionata
- Insalata russa
- Tomini
- Insalata di pollo
- Uova ripiene
- Prosciutto crudo di Parma con melone, ananas e castagne con miele
- Salame crudo
- Salame cotto
- Coppa
- Testa in cassetta
- Lardo
- Pancetta
- Trippa
- Cotechino con purè di patate e crauti
- Peperoni al forno con bagnetto verde, acciughe o bagna cauda
- Insalata di fagioli e cipolle
- Carpione con uova e zucchine
- Melanzane in pastella
- Frittura di fiori di zucchine, finocchini, cavolfiori
- Asparagi
- Semolini e salciccia
- Frittate e torte salate di verdure

Nel rispetto della tradizione , tutti i nostri primi sono prodotti artigianalmente

Tajarin o pappardelle

- Al ragù
- Al sugo d'arrosto
- Al burro e salvia
- Alle verdure
- Alle verdure con salciccia
- Zucchine e salciccia
- Panna prosciutto cotto zucchine e piselli
- Ai funghi porcini
- Agli asparagi

Risotto

- Al radicchio
- Ai formaggi
- Al Barbera
- Alle verdure
- Alle verdure con salciccia
- Zucchine e salciccia
- All'Arneis
- Ai funghi porcini
- Agli asparagi

Agnolotti

- Al ragù
- Al sugo d'arrosto
- Al burro e salvia
- Al sugo di noci
- Alle erbe aromatiche

Altri Primi

- Pasta al forno classica
- Pasta al forno con spinaci e gorgonzola
- Pasta e fagioli
- Zuppa di ceci

I nostri secondi e contorni da abbinare

- Arrosto di Vitello
- Brasato di Vitello
- Roast-Beef di Vitello
- Pollo alla cacciatora
- Faraona al forno
- Coniglio alle olive
- Cinghiale al Civet
- Bollito misto
- Filetto di Vitello con salsa di panna e senape o al pepe verde (il filetto comporta un aumento del prezzo del menù)

- Patate al forno
- Carote
- Fagiolini
- Zucchine
- Insalata

I nostri dolci

- Bunnet
- Panna cotta
- Tiramisù al caffè
- Tiramisù alle fragole
- Torta di mele
- Torta di pere
- Torta di nocciola (senza farina)
- Cheese cake con marmellata di fragole

- Crostata di frutta fresca
- Macedonia
- Fragole con o senza gelato
- Torta con crema pasticcera cioccolato panna torroncino e nocciole
- Torta con crema pasticcera cioccolato panna e frutta mista
- Torta con crema pasticcera cioccolato panna fragole e frutti di bosco