



Antipasti

- Cacciatorino di Moncucco al Freisa con lardo al pepe nero su crostone
- Peperoni di Carmagnola alla Goria
- Rolata di coniglio nostrano all' aceto balsamico
- Rolata di pollo con julienne di verdure e riduzione all' aceto balsamico
- Lingua in bagnettoverd o rùs
- Bresaola di punta d' anca con pompelmo rosa
- Involtini di bresaola con caprini e rughetta
- Involtini di prosciutto cotto con burro d' acciuga
- Finissima all' albese
- Coscia di fassone piemontese primaverile (cipolline, rapanelli, rucola)
- Coscia di fassone piemontese battuta al coltello
- Insalata di carne con funghi porcini
- Tonno di coniglio nostrano con julienne di verdure
- Rolata di coniglio aromatizzata con cuore di sedano
- Insalata di pollo alla maniera della Hilde (sedano, mele, Toma di lanzo, maionese)
- Cestino della "Ciocca" (mele, Toma, miele d' acacia)
- Patè di fegato d' anatra
- Peperoni di Carmagnola arrostiti con Bagna Caoda
- Asparagi in salsa Oro, salsa Savoia, salsa Tartara, salsa Mousseline
- Tradizionale insalata russa
- Insalata di trippa con cipolla piatta di Andezeno
- Robiola di Cocconato aromatizzata alle erbetto o al tartufo nero o bianco



- Sfogliata di asparagi o di carciofi o di funghi o con fonduta di Toma di Lanzo o con crema valdostana
- Fiori di zucca al Taleggio con crema di basilico
- Sformato di verdure di stagione in crema di peperoni DOP di Capriglio Presidio Slow Food
- Fagiano su letto di songino all' aceto balsamico e nocciole
- Costolette di cinghiale con riduzione all' aceto balsamico
- Tortino di carciofi o funghi con crema di Toma di Lanzo
- Flan di peperoni DOP di Capriglio Presidio Slow Food con crema di acciughe
- Flan di cardo gobbo di Nizza con vellutata di tapinambour
- Flan di verdure con fonduta al Raschera
- Nido di polenta con funghi porcini in guazzetto
- Girello di fassone piemontese all' astigiana (salsa tonnata)
- Tronchetti di anguilla in carpione o tinche di Poirino
- Insalata di bollito di sole carni piemontesi con sedano e cipolla piatta di Andezeno
- Tartar (coscia di fassone piemontese battuta a coltello con tuorlo, senape,, vinagrette, capperi, cipolla, olio extravergine)
- Asparagi gratinati alla moda di Santena
- Flan di borragine in crema di noci
- Insalata della Ciocca con songino, uova di quaglia, pere, grana e noci.
- Sfogliata di carciofi o asparagi o funghi porcini (secondo stagione) con fonduta di Toma di Lanzo
- Sformato di polenta integrale macinata a pietra e porri