

PIATTI FREDDI

Bis di bruschette € 7.00

- Pomodorini rossi, mozzarella fior di latte e basilico
- pomodorini rossi cubettati, acciughe e olive

Roast beef rucola e grana € 8.00

Cous cous con gamberi, feta, olive e pomodorini € 9.00

PRIMI PIATTI

Pasta con pomodoro e scaglie di ricotta salata € 8.00

Trofie fresche al pesto, fagiolini e patate € 8.00

Ravioli di mare, burro, salvia e pomodorini € 10.00

Special - pasta ripiena del giorno by A TAVOLA! € 11.00

- Raviolo zucchine chiare e stracciatella
 - Raviolo ligure borragine bieta ricotta
- "produttori di pasta fresca artigianale piemontesi"

GIOVEDÌ 10 - DALLE 19.30

Risòt d'Umegna - Allegra Brigata € 10.00

Riso Tenuta Margherita, salsiccia, cannellini e nocciole

"un'antica ricetta del nostro territorio riscoperta dai cuochi della Allegra brigata 9 settembre capitanati da Andrea Cane"

PREPARATO NELLA NIGOGLIOTTA (gradita la prenotazione 3495685857)

SECONDI PIATTI

Fritto di mare con julienne di verdure in tempura €15.00

Hamburger fassona piemontese 200gr, bacon, pomodoro, insalata e cheddar € 11.00

Hamburger vegetariano, pomodoro, insalata e cheddar € 11.00

Cotoletta rustica di pollo 250gr € 11.00

CONTORNI

Porzione di patate fritte € 4.00

"ciotolina con crema di gorgonzola Palzola classica o peperoncino" +0.50€

Porzione di verdure grill € 4.00

DOLCI

Il mio Tiramisù - Angelo Baruffaldi € 5.00

Panna cotta con frutti di bosco € 4.00

Cheese Cake alle Fragole € 4.00

BIRRA ARTIGIANALE

Birra Bionda 0.4cl €5.00

Birra Ambrata 0.4cl €5.00

Birra Gluten Free Bionda 0.4cl €6.00

BIBITE E ACQUA

Bibita in lattina €3.00

(Coca Cola/zero, Tè limone o pesca)

Acqua Vigezzo naturale / frizzante €1.00

VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

Prosecco Extra Dry Azienda Agricola Pidrin € 3.50

Roero Arneis DOCC Azienda agricola Gallino € 3.50

Etna Rosato DOC Azienda agricola Petra Niura € 4.00

Pinot nero IGT Cascina Rinaldi € 3.50

Cremant d'alsace brut millesime Bio AOC 2022 € 5.00