

## ANTIPASTI 7 €

- POLPETTE IN CARPIONE CON CIPOLLE DI TROPEA
- SPUMA DI BURRATA, CRUDA DI FASSONE, PANE FRITTO & CILEGINE CONFIT
- SPUMA DI STRACCIATELLA & ACCIUGHE AL VERDE
- COUSCOUS, FARRO, ORZO CON VERDURE ARROSTITE & SPEZIE
- SOTTILISSIMO DI FASSONE COTTA SU PIETRA LAVICA, RUCOLA, TOMA DI CAPRA & PEPERONI CAMELLATI

In caso di allergie o intolleranze  
siete pregati di informarci al  
momento della prenotazione.



## PRIMI 7 €

- TROFIE, POMODORINI, STRACIATELLA,  
CRUMBLE DI ALICI
- PLIN BURRO ALLE ERBE
- TAJARIN AL RAGÙ DI CARNE & SALSICCIA
- GNOCCHETTI AL CASTELMAGNO  
CON RISTRETTO AL BARBERA

• Vasetti di sugo d'asporto da 200g  
(2-3persone) 4€

- Crema al Castelmagno
- Ragù di carne & salsiccia
- Pesto di rucola & pistacchio

I sughi possono variare settimanalmente.

•

In caso di allergie o intolleranze  
siete pregati di informarci al  
momento della prenotazione.



POSTER MAKER

## SECONDI

- Tagliata di Fassone 4€ al hg
- Filetto di maiale al pepe nero 9€
  - Polpo croccante  
con spuma di stracciatella  
& nastri di verdure crude 9€

•  
Contorno del giorno 4€

•  
PANINI 10€

- FILETTO BACIATO & COMPOSTA DI CIPOLLE DI TROPEA
- TAGLIATA DI FASSONE, BACON & SALSA BBQ  
CON ACCOMPAGNAMENTO DI PATATE RUSTICHE



POSTER MAKER

## DOLCI 4€

- Panna cotta al caffè & caramello salato
- Morbido brownie fondente bianco & peperoncino
- Tortino al cioccolato fondente agli agrumi, pronti da infornare a 180° per 10 min

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE  
SIETE PREGATI DI INFORMARCI AL  
MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE.