
Dalla cucina del Marcelin

Battuta di Fassona piemontese, nocciole e miele	€ 14,00
Vitello tonnato e capperi	€ 15,00
Frittata di verdure	€ 10,00
Broccolo alla palermitana	€ 11,00
Tris di antipasti	€ 16,00
Insalata d'inverno (lattughino, patate, uovo sodo, speck, crostini di pane, maionese alla senape)	€ 11,00
Tajarin al ragù	€ 13,00
Agnolotti del plin di carne con burro e salvia	€ 13,00
Riso basmati, pollo e curry	€ 14,00
Salsiccia arrosto, riduzione al vino e patate	€ 15,00
Guancia di vitello e verdure di stagione	€ 17,00
Piatto di verdure dal mercato	€ 10,00
Prosciutto crudo di Lurisia e mozzarella fior di latte	€ 16,00
Tagliere di salumi misti selezionati	€ 15,00
Degustazione di formaggi con miele e cugnà (4 pezzi)	€ 13,00
Tagliere misto di salumi e formaggi	€ 16,00
Panna cotta e cugnà	€ 8,00
Bunet con amaretto sbriciolato	€ 8,00

CONSULTA LA LAVAGNA PER CONOSCERE IL PIATTO DEL GIORNO!

Per un pranzo veloce o il take-away

<u>Baguettes, panini e focaccia:</u>	
Pomodoro, mozzarella e insalata	€ 5,00
Prosciutto crudo di Cuneo e mozzarella	€ 6,50
Mortadella e toma piemontese	€ 5,50
Frittata, insalata, maionese	€ 5,50
Vitello tonnato	€ 6,50
Maxi toast	€ 4,00

MENU Art-è

Battuta di Fassona

Tjarin al ragù

Guancia di vitello e verdure di stagione

Dessert del giorno

€30.00

€38.00

(con due calici di vino in abbinamento)

MENU Marcellino

Tris di antipasti

Agnolotti del plin di carne con burro e salvia

Salsiccia arrosto, riduzione al vino e patate

Dessert del giorno

€38.00

€45.00

(con due calici di vino in abbinamento)

Ai sensi della normativa vigente segnaliamo che tutti i nostri prodotti possono contenere **allergeni**, sia come ingredienti sia come tracce: **la lista allergeni** è disponibile su richiesta.
La spettabile clientela è pregata di voler informare il personale di sala di eventuali intolleranze o allergie.
Grazie per la Vostra collaborazione.

