

Antipasti

Affettati misti di selvaggina

15.00

Lardo di Arnad con mocetta e castagne al miele

13.00

Affettati misti selezionati

12.00

Vitello tonnato (3.4.10.)

12.00

Varietà di antipasti caldi della casa (1.3.4.7.8.)

12.00

Varietà di antipasti freddi della casa (1.3.4.7.9.)

12.00

Primi piatti

★ Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto (1.3.7.9.12.)

10.00

Pappardelle ai funghi porcini* (1.3.6.10.)

10.00

Tagliolini al ragù di capriolo (1.3.9.)

12.00

Tagliatelle paglia e fieno al ragù di lepre (1.3.6.9.10.)

12.00

Risotto al Pian Bress (7.)

(minimo 2 porzioni)

10.00

Mezze maniche al ragù alla bolognese (1.9.)

8.00

Polenta concia della tradizione biellese (7.)

8.00

Secondi piatti

★ **Brasato di fassona al Bramaterra con polenta (9.)**

14.00

Cervo brasato al Bramaterra con polenta (9.)

16.00

Tagliata di garonnaise alla piastra con funghi porcini*

20.00

Stinco di maiale al forno con contorno

12.00

Fiocco di fassona sfumato all'Erbaluce con contorno (9.)

12.00

Paillard di garonnaise alla piastra con contorno

14.00

Trota al burro e salvia con contorno (4.7.)

12.00

Salsiccia casereccia in umido con polenta (9.)

10.00

Fric del Marghè al forno con polenta (3.7.)

10.00

Formaggi

Varietà di tome biellesi accompagnate da marmellata

14.0

Contorni

Contorno del giorno

5.00

Funghi porcini*

8.00

Insalata mista

5.00