

Antipasti

- **“ Tagliere di Gianduja ”** €. 18,00 piccolo €. 12,00

Il tagliere comprende: salame campagnolo, salame cotto, nobile di porcello, pressata di Rialpo, lonzardo, coppa stagionata, pancetta affumicata al barolo, accompagnato da pane alle Noci e castagne glassate.

Tutti gli affettati sono di produzione artigianale “ I Lauri ”.

Da Non Perdere!!!!

- **Battuta del “ Monferrato ”** €. 18,00

Carne di “Razza Piemontese” **battuta a coltello** condito con olio d ‘oliva, sale e pepe accompagnata da una salsina alle acciughe.

- **Al contadino non far sapere....** €. 13,00

Tranci di Toma d ‘Alpeggio impanati in grissini con composta di pere e cipolla di Tropea caramellata e pane alle noci croccante.

- **Antipasto del “ Conte di Biancamano ”** €. 15,00

Vitello Tonnato, Peperone con acciughe al verde e tomino fresco con salsina verde e rossa “alla Vecchia Maniera”.

- **Insalata “ Spezzina ”** €. 17,00

Insalata di Mare con polipo, seppie, moscardini, calamari, gamberi, insalatina primavera e olive tipo Gaeta.

- **Cozze a piacere** €. 12,00

Cozze a scelta tra Tarantina o alla Marinara.

- **Sfizi “ Duchessa Jolanda ”** €. 18,00

Polipo saltato in padella con olive Gaeta su letto di patate all’Aneto e glassa di Balsamico.

Primi Piatti

- **Maccheroni “Cavour.”** €. 12,00

Maccheroni di Khorasan (Grano Antico) con straccetti di melanzana pomodoro e cacio.

- **Plin “Marchesa di Barolo ”** €. 15,00

Plin ripieni di ortica e maggiorana con pomodoro fresco porri e fili di crudo croccante

- **Monferrini del “Oste ”** €. 15,00

Agnolotti ripieni di tre carni arrostate con il più classico dei ragù di una volta.

- **Pappardelle del “Castello di Moncalieri ”** €. 13,00

Pasta fresca al puro uovo, con Asparagi di Santena e delicata di Toma d'Alpeggio.

- **Linguine in crosta alla Maniera del “Quadr'Ovale ”** €. 20,00

Linguine cotte in crosta di pane con gamberone, scampo, code di gamberi, seppioline, moscardini, ciuffi di calamari, cozze, vongole, pomodori e peperoncino.

Avvertenze: crea dipendenza!

- **Plin “Santa Margherita ”** €. 16,00

Plin ripieni di ortica e maggiorana con code di gamberi zucchine e zafferano.

- **Maccheroni “Federico II ”** €. 14,00

Maccheroni di Khorasan (Grano Antico) con cozze, dadolata di melanzane, pomodoro fresco e finocchietto selvatico.

- **Pappardelle del “Mezzo Mozzo ”** €. 14,00

Pasta fresca al puro uovo, con pesto alla Ligure di nostra produzione e dadolata di pasce spada.

Secondi Piatti

- **Tagliata del “ Marchese ”** €. 22,00

Sottofiletto di Razza Piemontese, (gr. 250) grigliata con rucola e pomodorini.

- **Galletto “ Duca d’ Aosta ”** €. 15,00

Galletto (gr 550) cotto al forno ai profumi di Montagna, accompagnata da Nido di patate all’Aneto.

- **Svizzerina degli “ In Bra Nati ‘1847’ ”** €. 12,00

Hamburger di salsiccia (gr. 200) aromatizzata al rosmarino con patate fritte.

- **Fritto della “ Dama di Compagnia ”** €. 16,00

Fritto di calamari e gamberi, con patate fritte.

- **Pesce della “ Regina ”** €. 18,00

Secondo disponibilità, alla griglia con rucola e pomodorini o al forno con patate olive e pomodorini, a scelta.

- **Spada del “ Re delle due Sicilie ”** €. 18,00

Tranci di spada alla griglia (gr. 200) con rucola, pomodorini. Pinoli e uva sultanina.

Insalatone Estive

- “Vittorio Emanuele II” € 13,00

Misticanza pomodorini, toma d'Alpeggio carote grattugiate mele noci e pane croccante.

- “V.E.R.D.I.” € 12,00

Misticanza pomodorini, tonno olive carote grattugiate.

- “Contessa di Castiglione” € 12,00

Misticanza pomodorini e bufala Campana doc.

Contorni

Verdure alla griglia € 7,00

Insalata mista € 6,00

Patate fritte € 5,00

Insalata verde € 5,00

Menù per i più piccini per bambini fino a 10 anni

“Paggetto” pizza a scelta tra: margherita, prosciutto, greca o wurstel + patatine+ bibita piccola. € 10,00

“Giullare” pasta al pomodoro+ patatine+ bibita piccola. € 10,00

“Dragone” Milanese+ patatine+ bibita piccola. € 13,00