

# convivio

MENÙ

## ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DELLA VAL SUSÀ € 15  
*Selezione di prodotti delle migliori aziende casearie della Valle*

SFORMATINI DI VERZA CON FONDUTA DI TOMA € 9

LARDO CON CASTAGNE MIELATE € 10

CARAMELLA DI TOMINO BOSCAIOLO CON LARDO E ROSMARINO € 8

---

## PRIMI

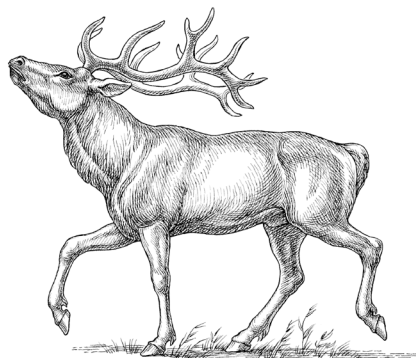
AGNOLOTTI DI BRASATO AL SUGO D'ARROSTO € 14  
*Fatti a mano dal nostro chef secondo la tradizione*

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CINGHIALE € 13  
*Fatti a mano dal nostro chef secondo la tradizione*

POLENTA CONCIA € 13

GHENEFLE DELLA VAL SUSÀ CON FONDUTA € 14

PASTA BIMBI € 6  
*In bianco, all'olio, al burro o al pomodoro*



# convivio

MENÙ

## SECONDI

STUFATO DI CERVO AL GINEPRO € 19  
*accompagnato da polenta o contorno di stagione*

SALSICCIA IN UMIDO CON POLENTA € 13

SPALLA DI MAIALE AL ROSMARINO € 15  
*cotta a bassa temperatura*

---

## CONTORNI

PATATE DI MONTAGNA AL FORNO € 6

SPINACI AL BURRO € 6

POLENTA € 6

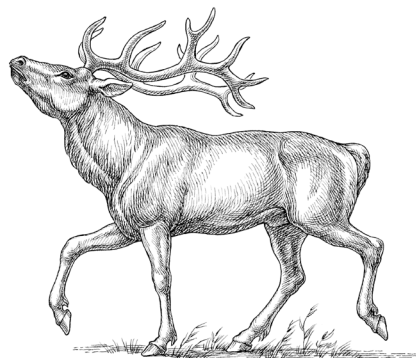
---

## DESSERT

DELIZIA RUSTICA € 7  
Torta albicocche e nocciole

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO € 6

BONET € 6



# convivio

MENÙ

## BEVANDE

ACQUA IN BOTTIGLIA LURISIA 0.75L € 2,5

BIRRA ARTIGIANALE € 5  
*Birrificio Soralamà*

BIBITE € 3

CAFFÉ, DECAFFEINATO, ORZO, GINSENG € 2

CORREZIONE € 0,5

AMARI, GRAPPE € 4

COPERTO (Acqua microfiltrata inclusa) € 2,5

