

ANTIPASTI

Flan di verdure di stagione - 9€

Vitello tonnato- 10€

Capricciosa alla piemontese - 9€

Tomini freschi miele e nocciole - 9€

*abbina alla tua giornata alla Montanara
un calice del Barbera Pier Francesco Gatto, 6€*

POLENTA

Polenta taragna classica - 8€

Polenta concia con burro e toma delle Valli di Lanzo - 10€

*abbina alla tradizione della polenta un calice da
ricordare Langhe Nebbiolo, Elio Perrone, 9€*

ZUPPA

Vellutata di verdure di stagione - 9€

*abbina al piatto caldo un calice di Erba Luce di
Caluso, Il Sorpasso, viticoltori eroici, 7€*

SECONDI

Salsiccia al sugo - 10€

Spezzatino di vitello - 12€

Rolata di arista con prugne e castagne - 16€

*sposa alle carni un calice di fresco Vermentino della
Cantina Sociale Monti, 6€*

DOLCI

Dolci del giorno - 6€

La nostra panna cotta Montanara al vin brulè! - 6€

*abbina una bollicina rosé Astoria, 5€
o il calice della bottiglia del giorno, 5€*

MENÙ POLENTA

Per una persona - 20€ Include: antipasto di tomini freschi al miele e nocciole, segue un piatto metà polenta taragna e metà concia e un piatto metà spezzatino e salsiccia - Il menù non è modificabile -

COPERTO - 2€

