

# ORMA

## **Selezioni**

Tre formaggi selezione Filrouge: 12 €

Sola di pecora (Valle di Gesso), Toma di Bobbio (Bobbio Pellice)

Fourme d'Ambert (Blu di latte crudo vaccino, Auvergne)

Acciughe di Cetara e burro\* Bordier 6 €

Ostrica di Navarre (Gouville sur Mer, Normandia) 2.5 €

Comté 24 mesi 12 €

Prosciutto crudo di suino nero piemontese 12 €

(Salumificio Chiapella)

## **Sciocchezze**

Piadina araba con prugne secche, feta, menta, miele e noci 5 €

Paninetto con capocollo\*, cavolo fermentato  
e maionese all'erba cipollina 5 €

Panizza e salsa verde 5 €

## **Piatti**

Curry di lenticchie rosse 8 €

Cavolfiore\* grigliato, mandorle e melograno 8 €

Gambero, salsa rosa e lattuga brasata 12 €

Vitello\* Tonnato 9 €

Storione alla brace, beurre blanc, coste 13 €

Tagliatella al ragù di coda 14 €

Risotto, aglio nero e carciofi arrostiti 14 €

## **Dessert**

Cre moso di castagne, meringa e salsa al cioccolato "Disidente" 7 €

Crumble di mandorle, mele e crema inglese 7 €

*\*prodotto abbattuto dopo essere stato preparato per la corretta conservazione dello stesso.*

*\*\*prodotto congelato all'origine. Carta degli allergeni disponibile su richiesta.*

*Acqua microfiltrata 0,5L 1.5€. Caffè "Santaromero" 2.5€ Prezzo del servizio incluso*