

## Cucina

Piatti basati su quanto offre la **Terra** che coltiviamo e custodiamo.

**Capre** che pascolano **libere**, a stalla fieno e pochi cereali.

Non acquistiamo carne, quindi serviamo solo piatti in base alla disponibilità della stalla.

## Filosofia

Coltivare, allevare animali, fare formaggio e salumi, produrre sidro ed aceto.. sono percorsi affascinanti, **antichi mestieri**, con i quali cerchiamo di trasferire passione e impegno.

## Formaggi

**Latte crudo** di capra senza fermenti aggiunti.

Produciamo da Marzo ad Ottobre: seguiamo il **ciclo naturale** della capra.

Acquistiamo farine macinate a pietra da aziende locali che coltivano in modo consapevole per pane e pasta, e qualche ortaggio durante il tempo di riposo dei nostri orti.

## Vini

**Vini naturali**, prodotti da amici contadini che amano la terra e non le sofisticazioni.

Vini vivi, non sempre uguali, un po' come i nostri caprini. Non manca la proposta del vino sfuso della casa.

Da qualche anno produciamo e proponiamo **Sidri** di frutta.

Il coperto è già coperto dai prezzi dei piatti: **acqua di fonte**, il nostro pane lievito madre e servizio.

Lo Puy



## Alla carta

Asparagi di montagna, Charbonnet e "bottarga" d'oca	10 €
Frittata e Cremus	9 €
Finanziera di capretto	10 €
Gnocchi di Cremus, pesto di larice	11 €
Tajarin al ragù di capra	12 €
Costine di capra "come alle Canarie"	16 €
Fegato di capretto con fichi	14 €
"Ovviamente" verdura	5 €
Grande tagliere caprino (8 pz)	10 €
Piccolo tagliere caprino (4 pz)	5 €
Caprino al pezzo	1,50 €
Dolce	4 €

Lo Puy

## Menù Storico

**40 €**

Asparagi di montagna, Charbonnet e "bottarga" d'oca  
Piccolo tagliere caprino  
Tajarin al ragù di capra  
Costine di capra "come alle Canarie"  
Dolce  
Caffè

## Menù del Pastore

**25 €**

Gnocchi di Cremus, pesto di larice  
Grande tagliere caprino  
Dolce  
Caffè

Lo Puy