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

Seguiamo le stagioni e il ciclo della
vita, ringraziando per quanto,
grazie anche al lavoro ed alle
nostre cure, ci viene offerto.

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.

Coperto di 2€ a persona:
acqua di fonte, il nostro pane lievito madre e servizio.

LO PUY

Alla carta

Tarte tatin di cipolle con fonduta di Quersonh	10 €
Bodi alla brunso, Chabri e bagna cauda	10 €
Finanziera di capretto	10 €
Tajarin al cacao con ragú di buk in salmí	12 €
Risotto alla zucca, petto d'oca affumicato e yogurt	12 €
Capra e fagioli	18 €
Capretto in guazzetto	16 €
"Ovviamente" verdura	5 €
Piccolo tagliere caprino (4 pz)	5 €
Grande tagliere caprino (8 pz)	10 €
Caprino al pezzo	1,50 €
Dolce	4 €

Coperto 2€ a persona

LO PUY

Menú Storico

40 €

Bodi alla brunso, Chabri e bagna cauda
Piccolo tagliere caprino
Tajarin al cacao con ragú di buk in salmí
Capretto in guazzetto
Dolce
Caffè

Menú del Pastore

25 €

Risotto alla zucca, petto d'oca affumicato e yogurt
Grande tagliere caprino
Dolce
Caffè

Coperto incluso
Il Menú non é condivisibile

LO PUY