

I NOSTRI ANTIPASTI

IL PIEMONTE IN TRE ASSAGGI **3-4-8-7-5(GF)**

ASSIETTE COMPOSTO DA VITELLO TONNATO, CREMA MORBIDA DI ROBIOLA PIEMONTESE, NOCI E PERE SPEZIATE, "SALAM D'LA DUJA".
€ 10,00

CREMA MORBIDA DI ROBIOLA PIEMONTESE, NOCI E PERE SPEZIATE **(GF)7-8**

€ 6,00

BATTUTA **(GF) 7**

CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO ACCOMPAGNATA DA INSALATINA AL BALSAMICO, SCAGLIE DI PARMIGIANO
PORZIONE INTERA € 11,00 o 1/2 PORZIONE € 6,50

CARPACCIO ALL'ALBESE* **7-9(GF)**

CARNE DI VITELLO A FETTINE SOTTILI CONDITA CON OLIO EVO, SALE, PEPE, LIMONE, PARMIGIANO E SEDANO
PORZIONE INTERA € 10,00 o 1/2 PORZIONE € 5,50

CULATELLO CON ANANAS **(GF)**

PORZIONE INTERA € 12,00 o 1/2 PORZIONE € 7,00

CECINA DE LEON

CARNE DI MANZO ESSICCATA E AFFUMICATA **(GF)**
LA SERVIAMO CON PANE DI SEGALE E RICCIOLI DI BURRO DI BRETAGNA **1-7-8**
€ 12,00 € 7,00 1/2 PORZIONE

ROTONDINO TONNATO **(GF) 3-4,-5**

ROTONDINO COTTO AL SALE, SALSINA TONNATA
PORZIONE INTERA € 10,00 o 1/2 PORZIONE € 6,00

TONNO DI CONIGLIO **9 (GF)**

CONIGLIO DISOSSATO COTTO CON ERBE AROMATICHE E OLIO EVO
SERVITO FREDDO CON INSALATINA E RIDUZIONE DI BALSAMICO
€ 10,00

ANTIPASTO ALL'ITALIANA **(GF)**

ASSIETTE DI SALUMI DI NOSTRA SELEZIONE PROVENIENTI DALLE MIGLIORI ZONE ITALIANE
PORZIONE INTERA € 10,00 o 1/2 PORZIONE € 6,00

UOVO MORBIDO IN CROSTA DI RISO SU CREMA DI PATATE AL TARTUFO **(GF)7-3**

€ 9,00

CIGLIEGINA DI BUFALA LARDELLATA SU FALDE DI PORCINI IN CROSTA DI PANE **1-3-7**

€ 10,00

MILLEFOGLIE DI VERDURA **(GF) 7**

Mix di verdure di stagione dalle diverse cotture assemblate e servite con noce di formaggio caprino, zenzero marinato e olio evo

€ 8,00

INSALATA NIZZARDA INTERPRETATA DALLO CHEF **1-3-4-7-8-9-12**

MIX DI VERDURE CON DADINI DI FORMAGGIO, NOCI, UOVA, TONNO E ACCIUGHE
€ 9,00

CARPACCIO DI VERDURA E FRUTTA **GF 9**

MELONE, PRUGNE, FINOCCHI, CETRIOLI, RAPANELLI, POMODORI SECCHI SOTT'OLIO, JULIENNE DI ZUCCHINE E SEDANO RAPA, SEMI DI GIRASOLE E GERMOGLI.
€ 9,00

I NOSTRI PRIMI

PANISSA **(GF) 7-9-12**

RISOTTO TIPICO VERCELLESE, FAGIOLI, "SALAM D'LA DUJA" E BARBERA
TEMPO DI COTTURA 20 MINUTI
€ 11,00

RISOTTO DELLO CHEF **(GF) 7-12**

RISO CARNAROLI CON RAPE ROSSE E GORGONZOLA
€ 10,00

RISOTTO ZAFFERANO E VERDURE **(GF) 7-12 POSSIBILE ANCHE VERSIONE**

€ 10,00

I NOSTRI GNOCCHI* **1-7-3**

I NOSTRI GNOCCHI ROSOLATI IN CREMA DI PARMIGIANO PROFUMATA AL ROSMARINO
€ 9,00

I NOSTRI AGNOLOTTI* **1-7-3 - 9-12**

PASTA ALL'UOVO CON RIPIENO DI STUFATO DI TRE CARNI
PORZIONE INTERA € 11,00 - 1/2 PORZIONE € 7,00

I NOSTRI RAVIOLI DI MAGRO CON BIETOLINE E RICOTTA* **1-3-7**

PASTA ALL'UOVO CON RIPIENO DI BIETOLINE E RICOTTA PIEMONTESE CONDITI CON BURRO E SALVIA
€ 10,00 € -€ 6,00 1/2 PORZIONE

TAJARIN ALLA AI FUNGHI PORCINI **1-3-7**

PASTA ALL'UOVO SERVITA CON FUNGHI PORCINI, PREZZEMOLO
€ 14,00

"TAJARIN" AL PESTO DI ORTICA **1-3-7-8-9-12**

PASTA ALL'UOVO FATTA IN CASA
€ 11,00

"TAJARIN" AL TARTUFO NERO **1-3**

PASTA ALL'UOVO FATTA IN CASA
€ 18,00

SPAGHETTONE AL RAGU' D'OCA* **1-3-7-9-12**

PASTA ALL'UOVO FATTA IN CASA
€ 11,00

SPAGHETTINI DELL'ORTO **9 (GF)**

SPAGHETTI DI MAIS BIANCO, GIALLO E RISO, VERDURE CROCCANTI A LA JULIENNE
€ 6,00

SPAGHETTO MARTELLI AL SUGO DI POMODORO **1**

PASTA ARTIGIANALE DEL PASTIFICIO MARTELLI OTTENUTA IMPASTANDO LENTAMENTE LE MIGLIORI SEMOLE DI GRANO DURO CON ACQUA FREDDA, MEDIANTE LA TRAFILATURA IN BRONZO, CHE LA RENDE RUVIDA E SUCCESSIVAMENTE ESSICCATA A "BASSA TEMPERATURA TRADIZIONALE" 33-36° C. PER CIRCA 50 ORE
€ 6,00

I SECONDI

LUMACHE ALLA PARIGINA *1-8-7

N. 6 € 9,00 N. 12 € 16,00

FILETTO ALLA GRIGLIA (GF)

FILETTO DI MANZO SERVITO CON RADICCHIO GRIGLIATO

€ 20,00

▪

FILETTO DI VITELLO MIGNON AL FOIE GRAS* QUENELLE DI PATATE AL TARTUFO NERO, RIDUZIONE DI PORTO E UVA 1-7-12

€ 25,00

▪

SPIEDONE DI CARNI MISTE GF

BOCCONCINI DI POLLO E MAIALE CON VERDURE E MAIS GRIGLIATO.

€ 10,00

▪

FILETTINO ALLE MELE E CALVADOS 1-7-12

FILETTO DI MAIALE SERVITO CON MELE ROSOLATE E SFUMATO AL CALVADOS

€ 15,00

▪

TAGLIATA DI MANZO (GF)

TAGLIATA, BOUQUET DI INSALATA DI STAGIONE

€ 20,00

▪

TAGLIATA DI PATANEGRA *(GF) 9-10

SERVITA CON CHIPS DI SEDANO RAPA E SALSA DI ANANAS E SENAPE A PARTE

€ 15,00

STINCHETTO DI MAIALE LACCATO AL MIELE (GF) 12

€ 10,00

▪

COSTOLETTE D'AGNELLO SCOTTADITO *(GF)

€ 15,00

▪

FUNGHI PORCINI FRITTI 1-3

€ 15,00

I NUMERI RIPORTATI A FIANCO DELLE PORTATE SI RIFERISCONO AGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI IL CUI ELENCO TROVERETE ALLEGATO ALLA CARTA MENÙ. SE SOFFRITE DI ALLERGIE È CONSIGLIABILE COMUNQUE CHE INFORMIATE IL CAMERIERE PER ESSERE MEGLIO TUTELATI

** PRODOTTO SOGGETTO AD ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA - PIATTO VEGANO - 
(GF) PIATTO SENZA GLUTINE – C'È INOLTRE LA POSSIBILITÀ DI AVERE ALTRI PIATTI SENZA GLUTINE*

COPERTO € 2

*[LA FAMIGLIA BONATO
E' LIETA DI DARLE IL BENVENUTO
AL RISTORANTE MASSIMO
E LE PROPONE...]*