

Menu

TRATTORIA  PIEMONTESE

Antipasti

Carne cruda all'albese	13€
con olio, sale e pepe	
Peperone arrosto con bagnetto verde	10€
con crema di acciughe e salsa verde	
Vitello tonnato	12€
con tonno, capperi e acciughe	
Toma piemontese D.O.P.	10€
con composta di cipolle rosse	
Selezione di salumi e formaggi	16€
del Piemonte	
Insalata russa della tradizione	9€
Flan di cardi con fonduta leggera	10€
Acciughe al verde	12€

Primi

Agnolotti al sugo d'arrosto	16€
Agnolotti del plin al burro e salvia	16€
con fonduta di raschera	
Tajarin al burro e tartufo nero	18€
Tajarin al ragù di salsiccia di Bra	15€
Risotto al Barolo	16€
con riduzione di vino rosso	
Gnocchi di patate al Castelmagno	14€
Pasta e fagioli alla piemontese	12€

Secondi

Brasato al Barolo	18€
con polenta	
Guancia di vitello brasata	18€
con purè di patate	
Arrosto di vitello con salsa tonnata	16€
Fritto misto alla piemontese	18€
con verdure di stagione	
Costine di maiale glassate al forno	16€
con patate al rosmarino	
Filetto di manzo alla piastra	24€
con rucola e scaglie di grana	

Contorni

Patate al forno	5€
Verdure grigliate	5€
Insalata mista	4€
Peperoni in bagna cauda	6€
Fagiolini al burro	5€

Dolci

Bonnet	7€
Panna cotta al caramello	7€
Tiramisù	7€
Semifreddo al torroncino	8€
Torta di nocciole	7€
Zabaione al Moscato	6€
Bonnet al cioccolato	7€

Bevande

Acqua naturale / frizzante (75 cl)	3€
Caffè	2€
Birra alla spina (33 cl)	5€
Birra artigianale (33 cl)	6€
Calice di vino della casa	5€
Amaro / Digestivo	5€
Grappa	6€

Coperto 2,50€

Menu della Tradizione 28€

Carne cruda all'albese
Agnolotti al sugo d'arrosto
Brasato al Barolo con polenta
Bonnet

Menu Degustazione 35€

Selezione di salumi e formaggi
Tajarin al burro e tartufo
Guancia di vitello brasata con purè
Bonnet o Panna cotta