

LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

Carpaccio di black angus americano olio aromatizzato al limone	€. 10,00
Tagliere (per 2 persone) lonzino affumicato, crudo di Parma mortadella con cinghiale al tartufo acciughe in salsa verde (bagnet) antipasto piemontese, tomini elettrici tometta alla birra, miele e pane arabo	€. 20,00
Code di gamberi * agli agrumi e timballo di riso venere	€. 9,00
Tartare di manzo con cipolle caramellate	€. 9,00
Tartare di manzo con pomodorini secchi e delicata alla robiola	€. 10,00

PRIMI PIATTI

		PORZIONE XXL
Ravioloni ricotta di bufala e spinaci * al burro e salvia	€. 9,50	€. 14,00
Spaghetti alla chitarra o stozzapreti		
- alla carbonara	€. 8,50	€. 12,00
- cacio e pepe	€. 8,50	€. 12,00
- al pesto genovese, pomodorini e ricotta salata	€. 8,50	€. 12,00
Spatzle* tirolesi con panna, prosciutto e parmigiano reggiano	€. 8,50	€. 12,00

n.b. le versioni XXL non sono diversamente porzionabili

LA NOSTRA CUCINA

SECONDI PIATTI E PIATTI UNICI

Bistecca di Fassone piemontese alla piastra con patate*	€/hg.	6,50
Filetto di angus irlandese al pepe verde con patate*	€/hg.	9,50
Grigliata vegetariana hamburger vegetariano*, tometta, scamorza affumicata, verdure alla griglia	€.	13,00
Petto di pollo curry e mais con patate*	€.	14,00
Piatto Birimbao pulled pork, sovracoscia di pollo, tometta, scamorza affumicata e patate*	€.	16,00
Ribbs (carré di costine) di maialino 500gr. con salsa barbeque	€.	17,00
Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura con olio al rosmarino e patate*	€.	14,00
Tagliata di Fassone piemontese crema di pistacchi e mandorle con patate*	€.	18,50
Tagliata di Fassone piemontese olio fumé e fiocchi di sale Maldon con patate*	€.	18,50

I prodotti contrassegnati * sono surgelati all'origine