



matrimonio.com

Booking.com

TRUCKFLY



Richiedete la carta per vegetariani - vegani

Richiedete la carta per intolleranza al glutine - Celiachia

PIATTI DELLO CHEF E CONSIGLI

ALL'INTERNO SUSHI PIEMONTESE E INSALATONE

“Piatto tipico” Bagna caoda con verdure € 20,00

Panissa alla vercellese € 12,00

Spaghettoni quadrati alle vongole**

veraci, bottarga muggine, zeste limone € 18,00

Linguine all'astice e pomodorini € 22,00**

Fritto misto alla piemontese € 18,00

Lesso di manzo e testina con salse € 14,00

Stinco brasato al vino bianco € 14,00

Stracotto di manzo alla piemontese € 14,00

Piatto unico, Ossobuco alla milanese € 22,00

Super costata di manzo gr. 600 € 25,00

Costoletta orecchia di elefante € 22,00

Tagliata rucola-grana verdure grill € 25,00

* congelato

*** da noi prodotti e congelati

** prodotto fresco e abbattuto



Pane e coperto € 2,00



PIATTI DEL GIORNO

Acqua microfiltrata € 2,00

1 / 4 Vino € 2,00 - 1 / 2 Vino € 4,00

Primi piatti €6,00

Tutti i giorni sempre nuove proposte

Secondi piatti € 8,00

Tutti i giorni sempre nuove proposte

Menù completo di primo e secondo comprensivo di contorno

Contorno € 4,00 - Patate al forno

Insalata - pomodori - patate lesse - carote crude



matrimonio.com

Booking.com

TRUCKFLY

MENU' BUONGUSTAIO € 34,00

Tagliolini al brasato

Tagliolini à la sauce braisée - tagliolini in braised sauce - Tagliolini in Schmorsoße

Stinco al vino bianco

Jarret au vin blanc - White wine Shank - Weißweinschenkel

Semifreddo al torroncino

parfait au nougat - nougat parfait - nougat parfait

Caffè

Acqua microfiltrata frizzante o naturale



MENU' TORINO MON AMOUR € 34,00

Acciughe con bagnet verd - Tomino fresco piccante - Albese con bagna caoda

Anchois bagnet verd, Tomino frais épicé, Bœuf Albese avec bagna caoda - Anchovies bagnet verd, Spicy fresh Tomino, Beef Albese bagna caoda - Sardellen mit Bagnet Verd, Würziger frischer Tomino, Rindfleisch-Albese mit Bagna Caoda

Stracotto di manzo alla piemontese

Bœuf trop cuit à la piémontaise - Piedmontese-style overcooked beef

Verkochtes Rindfleisch nach piemontesischer Art

Bonet

Pudding au chocolat - Chocolate pudding - Schokoladenpudding

Caffè

Acqua microfiltrata frizzante o naturale



Mole Antonelliana

**prodotto fresco e congelato

MENU' BUFALO BILL € 34,00

Albese di manzo alla gressonara, con bagna caoda

Bœuf Albese avec bagna caoda - Beef Albese with bagna caoda - Rindfleisch-Albese mit Bagna Caoda

Tagliata di manzo rucola grana e verdure grigliate

Bœuf grillé avec roquette au parmesan et légumes grillés - Grilled beef steak with parmesan rocket

Ananas fresco

Ananas frais - Fresh pineapple - Frische Ananas

Caffè

Acqua microfiltrata frizzante o naturale



MENU' NETTUNO € 34,00



Gamberetti su letto di insalata in olio e limone*

Crevettes à l'huile et au citron - Shrimps in oil and lemon - Garnelen in Öl und Zitrone

Orata alla ligure con patate naturali **

Dorade de Ligurie avec pommes de terre - Ligurian sea bream with potatoes - Ligurische Seebrasse mit Kartoffeln

Sorbetto al limone

Sorbet au citron - Lemon sorbet - Zitronensorbet

Caffè

Acqua microfiltrata frizzante o naturale

*congelati

** prodotto fresco congelati

SUSHI DEL MASLÈ, IL SUSHI PIEMONTESE

I Crudi della Nostra Terra € 18,00

La nourriture crue de notre terre - The Raw Food of Our Land - Die Rohkost unseres Landes

La Monferrina

Battuta, olio, limone, aglio, sale, pepe

Minced meat with oil, lemon, garlic, salt, and pepper

Carpaccio sedano grana

Fettine, olio, limone, sedano, grana padano, sale, pepe

Slices, oil, lemon, celery, Parmesan cheese, salt, pepper

La Monferrina New Age

Battuta, olio, limone, aglio, sale, pepe, crema nocciole

Minced meat with oil, lemon, garlic, salt, pepper, hazelnut cream

Carpaccio rucola e toma

Fettine, olio, limone, rucola, toma biellese, sale, pepe

Slices, oil, lemon, rocket, Toma Biella cheese, salt, pepper

Tartare alla Savoiarda

Battuta, olio, limone, senape, sale, pepe

Minced meat with oil, lemon, mustard, salt and pepper

Carpaccio alla gressonara

Fettine, bagna caoda

Slices, anchovy sauce

Tartare alla Piemontese

Battuta, olio, limone, sale, pepe, verdure all'agro dolce

Minced meat with oil, lemon, salt, pepper, sweet sour vegetables

Carpaccio alla milanese

Fettine, olio, limone, uovo, sodo, tomino, fresco, sale, pepe

Slices, oil, lemon, hard-boiled egg, fresh tomino cheese, salt, pepper

Tartare alla Lombarda

Battuta, olio, limone, sale, pepe, uova, prezzemolo, brandy

Minced meat with oil, lemon, salt, pepper, eggs, parsley, and brandy

Carpaccio alla tirolese

Fettine, olio, limone, valeriana, mele, noci, sale, pepe

Slices, oil, lemon, valerian, apples, walnuts, salt, pepper

Tartare alla Pugliese

Battuta, olio, limone, sale, pepe, cetrioli, peperoni

Minced meat with oil, lemon, salt, pepper, cucumbers, and peppers

Carpaccio alla trevigiana

Fettine, olio, limone, insalata, fungheti sott'olio, sale, pepe

Slices, oil, lemon, salad, mushrooms in oil, salt, pepper

Tartare alla Calabrese

Battuta, olio, limone, sale, pepe, cipolla rossa, paprika

Minced meat with oil, lemon, salt, pepper, red onion, paprika

Carpaccio alla napoletana

Fettine, olio, limone, pomodoro, mozzarella, basilico, sale, pepe

Slices, oil, lemon, tomato, mozzarella, basil, salt, pepper

Tartare alla Siciliana

Battuta, olio, limone, sale, pepe, pasta d'acciughe, capperi

Minced meat with oil, lemon, salt, pepper, anchovy, capers

Carpaccio alla palermitana

Fettine, olio, limone, acciughe, capperi, sale, pepe

Slices, oil, lemon, anchovies, capers, salt, pepper

LE INSALATONE

Insalata Giulio Cesare € 12,00

Insalata, pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, uovo sodo - Salad, tomato, mozzarella, olives, anchovies, hard-boiled egg

Insalata Marco Aurelio € 12,00

Insalata, finocchio, capperi, peperoni, cipolla, tonno - Salad, fennel, capers, peppers, onion, tuna

Insalata Costantino € 14,00

Insalata, sedano, grana, noci, cetriolini, bresaola - Salad, celery, parmesan, walnuts, gherkins, bresaola

Insalata Caracalla € 16,00

Insalata, patate, ciliegino, funghetti, gamberetti, salsa cocktail - Salad, potatoes, cherry tomatoes, mushrooms, shrimp, cocktail sauce

Insalata Cleopatra € 12,00

Insalata, mele, arancio, kiwi, mandorle, rucola, zucchine - Salad, apples, orange, kiwi, almonds, arugula, courgettes

ANTIPASTI

Coppa con gamberone e gamberetti in salsa cocktail* € 18,00

Tasse de crevettes et crevettes en sauce cocktail - Cup with king prawns and prawns in cocktail sauce -

Tasse mit Garnelen und Garnelen in Cocktailsauce

Tagliere di salumi all'italiana con frutta e riccioli di burro € 16,00

Charcuterie italienne avec copeaux de fruits et beurre - Italian cured meats with fruit and butter curls

Italienische Wurstwaren mit Obst und Butterschmalz

Magatello di vitello in salsa tonnata con capperi di Pantelleria € 16,00

Magatello de veau sauce au thon aux câpres de Pantelleria - Veal magatello in tuna sauce with Pantelleria capers

Kalbsmagatello in Thunfischsauce mit Pantelleria-Kapern

"La Nostra Bagna Caoda", salsa alle acciughe, con verdure, carne e uova € 20,00

Bagna Caoda, sauce typique piémontaise aux anchois, avec légumes, de viande et d'œufs - Bagna Caoda, typical Piedmontese sauce with

anchovies, with vegetables, meat and eggs - Bagna Cauda, typische piemontesische Sauce mit Sardellen, mit Gemüse, Fleisch und Eiern

ANTIPASTI COMPOSTI €18,00

PUCCINI Vitello tonnato - bruschetta al pomodoro - carne cruda - salame casereccio - tomino

Veau avec sauce au thon, bruschetta aux tomates, viande crue, salami maison, tomino

Veal with tuna, Bruschetta with tomato, Raw meat, Homemade salami, Tomino

Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Tomatenbruschetta, rohes Fleisch, hausgemachte Salami, Tomino

MODÌ Lardo di Arnad con miele e noci - carpaccio di vitello - acciughe al verde

Saindoux d'Arnad au miel et aux noix, carpaccio de veau, anchois à la sauce verte

Arnad lard with honey and walnuts, veal carpaccio, anchovies in green sauce

Arnad Schmalz mit Honig und Walnüssen, Kalbscarpaccio, Sardellen in grüner Soße

* congelato

** da noi prodotti e congelati

PASTA

Tajarin piemontesi in salsa di brasato di manzo alla Barbera d'Asti € 12,00

tagliolini à la sauce braisée - tagliolini in braised sauce - Tagliolini in Schmorsoße

Agnolotti caserecci** con ripieno di carne di vitello, in salsa d'arrosto € 12,00

Pâtes farcies à la viande avec sauce rôtie - meat-filled pasta with roast sauce - mit Fleisch gefüllte Nudeln mit Bratensoße

Tortelloni caserecci all'emiliana € 12,00

Tortelloni maison à l'émilienne - Homemade Emilian-style tortelloni - Hausgemachte Tortellini nach emilianischer Art

Tortelloni verdi*** ripieni di ricotta e spinaci di "Nostra produzione" €12,00

Tortelloni à la ricotta et aux épinards - Tortelloni with ricotta and spinach - Tortelloni mit Ricotta und Spinat

Tortelloni alla mantovana*** con zucca e amaretti € 12,00

Tortelloni à la citrouille et amaretti - Tortelloni with pumpkin and amaretti - Tortelloni mit Kürbis und Amaretti

Spaghetti alla carbonara (tuorlo, pepe, parmigiano, pancetta) € 12,00

Spaghetti au jaune d'œuf, poivre, parmesan, bacon - Spaghetti with egg yolk, pepper, parmesan, bacon

Spaghetti mit Eigelb, Pfeffer, Parmesan, Speck

Spaghettoni quadrati alle vongole** veraci, bottarga muggine, zeste di limone € 18,00

Spaghetti carré aux palourdes, avec poutargue de mullet et zeste de citron - Square spaghetti with clams, with mullet bottarga and lemon zest - Quadratische Spaghetti mit Venusmuscheln, mit Meeräschen-Bottarga und Zitronenschale

Linguine all'astice e pomodorini ciliegino (mezzo astice) ** € 22,00

Linguine au homard et tomates cerises (un demi homard) - Linguine with lobster and cherry tomatoes (half a lobster)

Linguine mit Hummer und Kirschtomaten (halber Hummer)

RISOTTI

La Nostra "Panissa alla Vercellese",

tipico risotto vercellese con salame, lardo, fagioli e vino rosso Barbera d'Asti € 12,00

Panissa, risotto au salami, saindoux, haricots et vin rouge - Panissa, risotto with salami, lard, beans and red wine -

Panissa, Risotto mit Salami, Schmalz, Bohnen und Rotwein

Risotto alla toma Maccagno delle Alpi biellesi, cipolle caramellate e mandorle €12,00

Risotto au fromage Maccagno Toma, oignons caramélisés et amandes - Risotto with Maccagno Toma cheese, caramelized onions, and almonds -
Risotto mit Maccagno Toma Käse, karamellisierten Zwiebeln und Mandeln

Risotto ai funghi porcini € 15,00

Risotto aux cèpes - Porcini mushroom risotto - Steinpilzrisotto

Risotto ai frutti di mare, con cozze vongole e gamberetti** € 18,00

Risotto aux fruits de mer - Risotto with seafood - Risotto mit Meeresfrüchten

* congelato

*** da noi prodotti e congelati

** prodotto fresco e abbattuto

PESCE

Orata alla ligure, con pomodorini, olive, pinoli e basilico ** € 16,00

Dorade de Ligurie, - Ligurian sea bream, - Ligurische Dorade,

Trancio di salmone su letto di insalata yogurt pomodorini ** € 16,00

Saumon avec yogurt et salade de tomates - Salmon with yogurt and tomatoes salad - Lachs mit Joghurt und Tomatensalat

Trancio di pesce spada ai ferri con verdure grigliate ** € 20,00

Espadon grillé, légumes grillés - Grilled swordfish, grilled vegetables - Gegrillter Schwertfisch, gegrilltem Gemüse

Polipo intero da 500 grammi, su letto di insalata valeriana * € 25,00

Poulpe grillé* sur salade - Grilled octopus * on salad - Gegrillter Oktopus* auf Salat

Lumache bourguignonne , nel loro guscio con burro e aromi ** € 18,00

Escargots bourguignons - Bourguignonne snails - Bourguignonne-Schnecken

CARNE

“Steak Tartare” condita al tavolo € 25,00

Tartare de bœuf assaisonné à table - Seasoned beef tartare at the table - Gewürztes Rindertatar am Tisch

Stinco brasato al vino bianco € 14,00

Jarret braisé au vin blanc - Shank braised in white wine - In Weißwein geschmorte Haxe

Stracotto di manzo alla piemontese € 14,00

Bœuf trop cuit à la piémontaise - Piedmontese-style overcooked beef - Verkochtes Rindfleisch nach piemontesischer Art

“PIATTO UNICO” Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano € 22,00

Ossobuco milanaise, risotto au safran - Ossobuco Milanese style, saffron risotto - Ossobuco Mailänder Art, Safrankisotto

“ORECCHIA DI ELEFANTE” Costoletta di vitello alla milanese € 22,00

Escalope de veau à la milanaise-Veal cutlet served Milanese style-Kalbskotelett nach Mailänder Art serviert

Costoletta di vitello 350 gr. alla griglia € 20,00

Escalope de veau 350 gr. Grillé - Veal cutlet 350 gr. Grilled - Kalbskotelett 350 gr. Gegrillt

Super costata di manzo 600 gr. alla griglia € 25,00

Côte de boeuf 600 gr. Grillé - rib of beef 600 gr. Grilled - Rinderrippe 600 gr. Gegrillt

Tagliata di manzo rucola grana e verdure grigliate € 25,00

Bœuf grillé avec roquette au parmesan et légumes grillés - Grilled beef steak with parmesan rocket

* Congelato

** Da noi prodotti e congelati

VERDURE

Verdure del giorno € 5,00

Insalata mista piccola € 5,00

Insalata mista grande € 8,00

Pinzimonio di verdure fresche € 10,00

Patatine fritte € 6,00

Verdure alla griglia, piccola o grande € 8,00 - € 12,00

FORMAGGI € 4,50

Fontina Dop

Gorgonzola Dop

Toma Maccagno

Grana Padano

Tomino fresco

Mozzarella vaccina

2 Assaggi € 8,00 - 3 Assaggi € 10,00 - 5 Assaggi € 15,00

MENU' BIMBI

(riservato a bambini accompagnati dai genitori)

Spaghettoni al pomodoro € 6,00

Penne al ragù € 6,00

Piccola milanese con patate fritte € 9,00

Bistecca di tacchino con patate fritte € 9,00

FRUTTA DOLCI E GELATI

Sorbetto al limone nel frutto € 6,00

Tiramisù € 4,50

Crem caramel € 4,50

Bonnet € 4,50

Semifreddo al torroncino € 5,50

Meringata € 4,50

Torta di mele calda con gelato € 5,50

Tartufo gelato € 5,00

Gelato sciolto crema o limone € 4,50

Affogato al caffè € 5,50

Gelato con amarene € 6,00

Taglio al whisky o alla vodka € 6,50

Taglio al limoncello € 6,50

Coppa di fragole € 4,50

Coppa di mirtilli € 4,50

Coppa d'ananas € 4,50

Macedonia di frutta fresca € 4,50

Macedonia di frutta fresca con gelato € 5,50

Ananas caramellato con gelato € 15,00

Cioccolata calda in aggiunta sui dessert € 1,50

VINI DA DESSERT A BICCHIERE

Barolo chinato Marchesi € 6,00

Vin Santo Frescobaldi € 4,00

Passito Pantelleria Pelle. € 4,00

Marsala Vecchio Florio € 4,00

Porto Tawny Offley € 4,00

Porto Ruby Sandeman € 4,00



BEVANDE

Acqua microfiltrata naturale lt. 0,75 € 2,00

Acqua minerale naturale S.Bernardo lt. 1,000 € 4,00

Acqua microfiltrata gasato lt. 0,75 € 2,00

Acqua minerale gasata S.Pellegrino lt. 1,000 € 4,00

Coca cola - Oransoda - Lemonsoda - Thè freddo € 3,00

Birra Messina alla Spina 0,2 lt. - 0,4 lt. € 3,00 - € 5,00

Birra Menabrea Bionda lt. 0,33 € 3,00

Birra Menabrea Ambrata lt. 0,33 € 3,50

Birra Menabrea 0,66 € 5,00

Birra Ceres lt. 0,33 € 3,50

Birra Beck's lt. 0,33 € 3,50

Birra Corona lt. 0,33 € 3,50

Birra senza alcool Moretti lt. 0,33 € 3,00

Caffè Lavazza € 1,50

Caffè d'orzo - Caffè ginseng - Caffè Dek € 2,00

Capuccino € 2,00

Caffè corretto € 2,50

Thè - Camomilla - Tisane € 2,00

VINI IN CARAFFA:

Barbera ferma del Piemonte - Vinchio Vaglio 1 - 1/2 - 1/4

€ 10,00 - € 5,50 - € 3,50

Barbera vivace del Piemonte - Ferrero lt. 1 - 1/2 - 1/4

€ 10,00 - € 5,50 - € 3,50

Vino bianco vivace Chardonnay frizzante del Piemonte - Ferrero lt. 1 - 1/2 - 1/4

€ 10,00 - € 5,50 - € 3,50

Vino bianco fermo Cortese del piemonte-cant.Vinchio Vaglio..lt. 1 - 1/2 - 1/4

€ 10,00 - € 5,50 - € 3,50



LA CANTINA

Mezze bottiglie (0,375 cl)

Prosecco - Mionetto € 10,00

Pinot Grigio Valdadige-S.Margherita € 10,00

Barbera Asti - Cant. Vinchio Vaglio € 12,00

Dolcetto d'Alba - Marchesi di Barolo € 14,00

Nebbiolo d'Alba - Marchesi di Barolo € 16,00

Ferrari Rosè Trento doc € 16,00

Vini da dessert

Asti Spumante - Santero bott. 0,75 € 14,00

Barolo chinato-Marchesi Barolo € 6,00

Passito di Pantelleria-Pellegrino € 4,00

Vin Santo Toscano - Frescobaldi € 4,00

Marsala Superiore Secco 2009-Florio € 4,00

Porto Tawny-Offley € 4,00

Porto Ruby-Sandeman € 4,00

Vini rosati

Ferrari Rosè Trento doc Mezza bottiglia € 16,00

Monferrato Chiaretto Cantina Capetta € 14,00

Bardolino Chiaretto - Cantina di Negrar € 14,00



VINI BIANCHI E SPUMANTI

Piemonte

Erbaluce di Caluso - Orsolani € 14,00

Arneis Roero - Vinchio Vaglio € 18,00

Arneis Langhe Blangè (biologico) - Ceretto € 28,00

Gavi Villa Scolca - La Scolca € 18,00

Alta langa Blanc de Blancs - Contratto € 45,00

Lombardia

Franciacorta Alma - Bellavista € 45,00

Trentino / Alto Adige

Pinot Bianco - Cantina Terlaner Caldaro € 20,00

Pinot Grigio Valdadige - Santa Margherita € 16,00

Traminer aromatico - Cantina Bolzano € 22,00

Muller Thurgau (Frizzante) -S. Margherita € 16,00

Friuli

Chardonnay Collio- Puiatti € 20,00

Ribolla Gialla - Volpe Pasini € 23,00

Sauvignon Collio - Russiz Superiore € 30,00

Liguria Vermentino Riviera Ponente - Vitic. Antonio Basso € 20,00

Toscana Pomino Bianco - Frescobaldi € 20,00

Veneto

Prosecco Treviso - Mionetto € 15,00

Prosecco Sup. Valdobb. Spum. extra dry - S.Margherita € 16,00

Lugana - Ottella € 22,00

Campania Falanghina - Feudi di San Secondo € 18,00

Sicilia Anthilia - Donnafugata € 18,00



VINI ROSSI



Piemonte

Barbera M.to SENZA SOLFITI AGGIUNTI La Nuova Cappelletta € 16,00

Barbera d'Asti 3 Vescovi - cant. VinchioVaglio € 18,00

Barbera d'Asti Cà di Pian (barrique) - La Spinetta € 23,00

Barbera M.to -La Nuova Cappelletta (biologico) € 14,00

Barbera M.to - Cantina Vinchio Vaglio € 14,00

Barbera Alba Peiragal -(barrique)-Marchesi Barolo € 25,00

Ruchè di Castagnole Monf. - Morando € 20,00

Dolcetto di Dogliani - az. ag. Romana Carlo € 14,00

Dolcetto d'Alba - Marchesi Barolo € 20,00

Dolcetto Alba Rossana - Ceretto (biologico) € 22,00

Grignolino M.to -La Nuova Cappelletta (biologico) € 14,00

Freisa Piemonte - Cantina Vinchio vaglio € 14,00

Alba (Nebbiolo e Barbera)- Marchesi di Barolo (barrique) € 23,00

Nebbiolo Langhe - Cantina Produttori Barbaresco € 23,00

Nebbiolo Langhe - Rivetti (barrique) € 28,00

Gattinara - az. ag. Travaglini € 30,00

Langhe Sito Moresco - Gaja € 55,00

Barbaresco Cant. Produttori del Barbaresco € 38,00

Barolo - Marchesi di Barolo € 55,00

Barolo Cannubi 2012 (riserva) - Marchesi di Barolo € 80,00

Barolo - Ceretto € 70,00

Barolo Dagromis - Gaja € 75,00

Barolo Cannubi 2011 Magnum (ris.) - Marchesi di Barolo € 110,00

VINI ROSSI

Valle d'Aosta

Torrette Superiore Les Cretes-Anselmet € 28,00

Emilia Romagna

Bonarda colli piacentini - Cantina Valtidone € 14,00

Lambrusco Modena (Biologico)(Abboccato) € 14,00

Veneto

Valpolicella Ripasso - Bolla € 20,00

Valpolicella Amarone - Rocca Alata € 32,00

Toscana

Morellino di Scansano - Cecchi € 16,00

Chianti classico - Cecchi € 20,00

Chianti classico Peppoli - Antinori € 30,00

Rosso di Montepulciano - Poliziano € 20,00

Rosso di Montalcino - Frescobaldi € 20,00

Brunello di Montalcino - Castiglion del Bosco € 65,00

Umbria

Sagrantino di Montefalco '04 - barrique- Ten. Alzatura € 28,00

Sicilia

Shiraz '09 - '11 - Terrelade € 18,00

Nero d'Avola - Regaleali € 20,00

Francia - Super offerta

Chateauneuf du Pape - Clos de l'Oratoire des Papes 2014 € 45,00





matrimonio.com

Booking.com

TRUCKFLY