






Antipasti

 Antipasto Misto (Vitello tonnato, fiore di zucca, carne cruda con bagnetto verde)	17
 Vitello tonnato	14
Tris di carne cruda (con bagnetto verde, cipolla caramellata e nocciola, peperoni)	15
Fiore di zucca ripieno di ricotta, scamorza affumicata e maggiorana, salsa di pomodoro confit	13
Tartare di tonno*, crema di avocado e chiacchera salata	16
Flan di gorgonzola, sedano candito e caramello al limone	13

Primi piatti

(Tutte le paste fresche sono fatte in casa)¹

 Birilli estivi ai due pomodorini, pesto di rucola, straciatella e mandorle tostate	14
 Spaghetti Pierino va al mare* (spaghetto monograno Felicetti)	15
 Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrostato (ripieni con coniglio, maiale e vitello)	15
Risotto ai peperoni, yogurt e crumble al curry	15
Tortelli ripieni di pesto, patate e fagiolini, fonduta di Grana Padano DOP e pinoli tostatati	14
Pappa al pomodoro con gelato al basilico	12

Secondi piatti

Grissinopoli	18
Tagliata di sottofiletto di vitello con salsa bernese e chips di patata dolce	22
Carpaccio di salmone ³ , gelatina al vermouth bianco e misticanza	18
Branzino ² panato in frutta secca, olio al prezzemolo e gelato alla senape	18
Parmigiana di melanzane	13
Filetto di maialino in crosta di erbe con salsa di albicocche	17

Contorni

Verdure del giorno, verdure ai ferri, patate arrosto, insalata di pomodori, carote o mista	6
--	---




Insalate

Caprese <i>(mozzarella di bufala, pomodoro e olio al basilico)</i>	13
Spaghetto <i>(zucchine, carote, feta, olive nere e dressing limone e menta)</i>	13
Caesar Salad <i>(lattuga, crostini, pollo, Grana Padano e salsa Caesar)</i>	13

“ Birilli Grill ” : (tutti i giorni alla sera)

(tutti i piatti sono serviti con 2 salse, baked potato e cipolle caramellate)

Bruschette¹:

la classica (con o senza aglio)	6
salsiccia di Bra e composta di fichi	7
zucchine alla griglia aromatizzate alla menta e stracchino	7
Tris di bruschette	9
Misto griglia di carne <i>(tagliata di scamone, costine di maiale, salamella, costolette d'agnello*)</i>	28
Spiedino di Picanha	16
 Entrecote Argentino (circa 250 gr.)	23
Filetto di fassone Piemontese (circa 200 gr.)	23
Costine di maiale cotte a bassa temperatura	16
Coscia di pollo disossata marinata con le erbe del nostro orto	16
Costata di vitello piemontese	5€/hg
 Birilli-Burger di vitello Piemontese (circa 200 gr.) ¹ (l'hamburger di qualità)	16
Cheese-Burger di vitello Piemontese (circa 200 gr.) ¹ con scamorza affumicata	17
Bacon-Burger di vitello Piemontese (circa 200 gr.) ¹ con bacon croccante	17
Gorgo-Burger di vitello Piemontese (circa 200 gr.) ¹ con gorgonzola	17
 Scottadito di agnello* Neozelandese	19
Misto griglia di verdure	11
Pesce del giorno ² alla griglia	19
Spiedino di ananas e banane alla griglia	6

Menu Tradizione

€ 45 (coperto incluso)

Vitello tonnato

Agnolotti¹ fatti in casa al sugo d'arrosto

Tagliata di vitello con salsa bernese e chips di patata dolce

Bônnet langarolo

Menu Birilli

€ 45 (coperto incluso)

Fiore di zucca ripieno di ricotta, scamorza affumicata e maggiorana, salsa di pomodoro confit

Risotto ai peperoni, yogurt e crumble al curry

Branzino² panato in frutta secca, olio al prezzemolo e gelato alla senape

Degustazione di gelati e sorbetti di nostra produzione

 = ***I piatti più amati dai fratelli Birilli***

Coperto e pane¹ € 3

* prodotti surgelati

1 La pasta fresca e il pane sono fatti in casa e, talvolta, da noi congelati

2 Prodotto fresco, da noi lavorato e, talvolta, abbattuto a norma di legge

3 Pesce servito crudo abbattuto a norma di legge

Vi invitiamo a segnalarci eventuali intolleranze o allergie alimentari. Il personale vi fornirà l'apposito dossier.