






Antipasti

 Antipasto Misto (Vitello tonnato, carne cruda con peperoni e acciughe, baccalà mantecato*)	17
 Vitello tonnato	14
Tris di carne cruda (con fichi e caprino, senape, peperoni e acciughe)	15
Carciofo mammola alla giudia con uovo cotto a 62° e fonduta al parmigiano	13
Flan di Gorgonzola con sedano candito e caramello al limone	12
Baccalà* mantecato con crema di castagne e cialda di grana	15

Primi piatti

(Tutte le paste fresche sono fatte in casa)¹

 Birilli con guancia e pecorino	14
 Spaghetti Pierino (spaghetti monograno Felicetti)	13
 Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrostro (ripieni con coniglio, maiale e vitello)	14
Risotto al gorgonzola con salsa di pere e zafferano	15
Plin ripieni di polenta concia saltati al burro su fonduta al Raschera	14
Crema di porri con crostini al rosmarino	13

Secondi piatti




Grissinopoli	17
Tagliata di vitello al Vermouth e chips di patate	17
Guancia di vitello brasata al Barbera	18
Trancio di salmone ² scottato su crema di sedano rapa e crumble alla nocciola	17
Insalatona invernale (quinoa, zucca, nocciola e Castelmagno)	13
Parmigiana di melanzane	13

Contorni

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

“ Birilli Grill ” : (tutti i giorni alla sera)
(tutti i piatti sono serviti con 2 salse e baked potato)

Bruschette¹:

la classica (con o senza aglio)	6
con pere caramellate e Roquefort	7
con lardo e miele	7
Tris di bruschette	9
 Misto griglia di carne (tagliata di scamone, costine di maiale, salamella, costolette d'agnello*)	 23
Spiedino di Picanha	15
 Entrecote Argentino (circa 250 gr.)	22
Filetto di fassone Piemontese (circa 200 gr.)	22
Costine di maiale cotte a bassa temperatura	15
Coscia di pollo disossata marinata con le erbe del nostro orto	15
Costata di vitello Piemontese	4,5/hg
 Birilli-Burger di vitello Piemontese (circa 200 gr.) ¹ (l'hamburger di qualità)	15
Cheese-Burger di vitello Piemontese (circa 200 gr.) ¹ con scamorza affumicata	16
Bacon-Burger di vitello Piemontese (circa 200 gr.) ¹ con bacon croccante	16
Gorgo-Burger di vitello Piemontese (circa 200 gr.) ¹ con gorgonzola	16
 Scottadito di agnello* Neozelandese	18
 Misto griglia di verdure	 9
Pesce del giorno² alla griglia	18
Spiedino di ananas e banane alla griglia	6

Menu Tradizione

€ 43 (coperto incluso)

Vitello tonnato

Agnolotti¹ fatti in casa al sugo d'arrosto

Tagliata di vitello al Vermouth e chips di patate

Bônnet langarolo

Menu Birilli

€ 43 (coperto incluso)

Baccalà* mantecato con crema di castagne al latte e cialda di grana

Risotto al gorgonzola con salsa di pere e zafferano

Trancio di salmone² scottato su crema di sedano rapa e crumble alla nocciola

Degustazione di gelati e sorbetti di nostra produzione



= I piatti più amati dai fratelli Birilli

Coperto e pane¹ € 3

Caffè Duilio € 3

il mitico Cesarino € 4

* 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.