






## ***Antipasti***

 Antipasto Misto	17
(Vitello tonnato, carne cruda con peperoni e acciughe, baccalà mantecato*)	
 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)<sup>1</sup>

 Birilli con guanciale e pecorino	14
 Spaghetti Pierino	13
<i>(spaghetti monograno Felicetti)</i>	
 Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrosto	14
<i>(ripieni con coniglio, maiale e vitello)</i>	
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 <sup>2</sup> scottato su crema di sedano rapa e crumble alla nocciola	17
Insalatona invernale	13
<i>(quinoa, zucca, nocciola e Castelmagno)</i>	
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)*

**Bruschette<sup>1</sup>:**

la classica (con o senza aglio)	6
con pere caramellate e Roquefort	7
con lardo e miele	7
Tris di bruschette	9
<b>Misto griglia di carne</b>	23
(tagliata di scamone, costine di maiale, salamella, costolette d'agnello*)	
<b>Spiedino di Picanha</b>	15
 Entrecote <b>Argentino</b> (circa 250 gr.)	22
Filetto di <b>fassone Piemontese</b> (circa 200 gr.)	22
<b>Costine di maiale</b> cotte a bassa temperatura	15
Coscia di <b>pollo</b> disossata marinata con le erbe del nostro orto	15
<b>Costata di vitello Piemontese</b>	4,5/hg
 Birilli-Burger di <b>vitello Piemontese</b> (circa 200 gr.) <sup>1</sup> (l'hamburger di qualità)	15
Cheese-Burger di <b>vitello Piemontese</b> (circa 200 gr.) <sup>1</sup> con scamorza affumicata	16
Bacon-Burger di <b>vitello Piemontese</b> (circa 200 gr.) <sup>1</sup> con bacon croccante	16
Gorgo-Burger di <b>vitello Piemontese</b> (circa 200 gr.) <sup>1</sup> con gorgonzola	16
 Scottadito di <b>agnello* Neozelandese</b>	18
<b>Misto griglia di verdure</b>	9
<b>Pesce del giorno<sup>2</sup></b> alla griglia	18
Spiedino di <b>ananas e banane</b> alla griglia	6

## **Menu Tradizione**

€ 43 (coperto incluso)

Vitello tonnato

Agnolotti<sup>1</sup> fatti in casa al sugo d'arrosto

Tagliata di vitello al Vermouth e chips di patate

Bônet 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 salmone<sup>2</sup> 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 pane<sup>1</sup> € 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.