






Antipasti

 Antipasto Misto (Vitello tonnato, steak tartare, baccalà mantecato*)	17
 Vitello tonnato	14
Steak Tartare	15
Uovo cotto a 62° con agretti e fonduta di Grana Padano	13
Flan di asparagi con crema salata all'uovo e crumble di mandorle	14
Baccalà* mantecato con crema di fave* e cracker al sesamo	15

Primi piatti

(Tutte le paste fresche sono fatte in casa)¹

 Birilli con pesto di asparagi e mandorle croccanti	14
 Spaghetti Pierino (spaghetto monograno Felicetti)	13
 Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrostro (ripieni con coniglio, maiale e vitello)	14
Risotto al caprino con riduzione al Vermouth e arancia candita	15
Tortelli ripieni di parmigiana su fonduta di Grana Padano	13
Crema di piselli* con robiola fresca e crostini al burro	13

Secondi piatti




Grissinopoli	17
Tagliata di vitello, riduzione al San Simone e chips di patate	17
Guancia di vitello brasata al Barbera	18
Trancio di spada ² scottato e insalatina di cavolo viola marinato	17
Insalatona Primavera (quinoa, fave, pecorino, crostini di pane e nocciole)	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*)	28
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
T-bone di Black Angus USA (circa 600 gr.)	30
 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, riduzione al San Simone e chips di patate

Bônet langarolo

Menu Birilli

€ 43 (coperto incluso)

Baccalà* mantecato con crema di fave* e cracker al sesamo

Risotto al caprino con riduzione al Vermouth e arancia candita

Trancio di spada² scottato e insalatina di cavolo viola marinato

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.