

Menù Degustazione

di Carne

Tris di Carni crude battute al coltello
(Fassona Piemontese, Scottona Bavarese, Bufala Piemontese)

*Flan di Taleggio su crema di Mostarda e
frutta mista*

Tris di Carni alla griglia con Patate al Forno

Shoulder Steak di Fassona
Cube Roll di Vacca Vecchia della Galizia
Coppa di Iberico Spagnolo

Dolci ...tentazioni

**Acqua, Vini e
Servizio esclusi**

€ 35,00

Antipasti

<i>Vitello Tonnato alla moda "Vecchia"</i>	€ 8,50
<i>Carne Cruda alla Piemontese battuta al coltello con veli di Grana</i>	€ 8,50
<i>Flan di Taleggio su crema di Mostarda e frutta mista</i>	€ 8,50
<i>Friciule salate con salumi</i> <i>(Lardo di "Pata Negra", Prosciutto delle Foresta Nera, Salame Crudo, Spianata Piccante)</i>	€ 8,50
<i>Capasanta su crema di Patata dolce, pomodoro in confit e Speck croccante</i>	€ 10,00
<i>Tuorlo d'uovo fritto su fonduta di Castelmegano e Perlage di Tartufo Nero</i>	€ 10,00
<i>Tris di Carni crude battute al coltello</i> <i>(Fassona Piemontese, Scottona Bavarese, Bufalo Piemontese)</i>	€ 12,00

Primi Piatti

<i>Spaghetti di Kamut ai Frutti di Mare</i>	€ 9,50
<i>Gnocchetti girati a forchetta al Ragù bianco di Coniglio cuneese</i>	€ 9,50
<i>Riso al Salto alla Barbabietola, stracchino e Noci</i>	€ 9,50
<i>Agnolotti Quadrati alla Piemontese al Taleggio in riduzione di Barbera d' Asti</i>	€ 9,50
<i>Trofie panna e Salmone affumicato</i>	€ 9,50

Contorni

<i>Patate al Forno</i>	€ 3,50
<i>Patate al Fritte</i>	€ 4,00
<i>Insalata Verde/Mista</i>	€ 3,50
<i>Verdure miste grigliate</i>	€ 6,00
<i>Insalatona</i> (<i>Insalata verde, pomodoro, tonno, uovo sodo, olive nere, formaggio</i>)	€ 8,00

Secondi Piatti

Salvo specifica le carni rosse verranno servite con cottura al "Sangue"

<i>Fiorentina Kaiserin alla griglia</i> (circa 1.1 Kg.) (Costata con filetto, di Scottona Bavarese, maturata minimo 21 giorni, con 2 cucchiari di olio extravergine di oliva e una manciata di sale Maldon.)	€/hg 4,50
<i>Costata Kaiserin alla griglia</i> (circa 700 g.) (Costata di Scottona Bavarese, maturata minimo 21 giorni, con 2 cucchiari di olio extravergine di oliva e una manciata di sale Maldon.)	€/hg 3,80
<i>Rib-eye Ridings Reserve English Beef</i> (circa 330 g.)	€ 22,00
<i>Cube Roll di Vacca Vecchia della Galizia</i> (circa 330 g.)	€ 22,00
<i>Flank Steak U.s.a. Beef</i> (circa 280g.) (Bavetta di Black Angus U.s.a.)	€ 18,00
<i>Tagliata di Coppa fresca di Iberico Spagnolo</i> (circa 210 g.)	€ 18,00
<i>Shoulder Steak di Fassona</i> (circa 280g.) (Fassona Piemontese selezionata dalla Oberto maturata 15 giorni.)	€ 16,00
<i>Tagliata di Scamone di Bufalo Piemontese</i> (circa 230 g.) (Allevamento Moris di Caraglio - Cuneo)	€ 15,00
<i>Grigliata mista di Carne</i> (circa 450 g.) (Manzo, Maiale, Pollo, Salsiccia, Agnello)	€ 15,00
<i>Tagliata di Scamone di Scottona Bavarese con ueli di Grana Padano</i> (circa 230 g.)	€ 14,00
<i>Hamburger di nostra Produzione</i> (circa 230g)	€ 12,00
<i>Hamburger Vegetale</i> (circa 170 g.)	€ 10,00

* i nostri secondi piatti sono comprensivi di contorni freschi di stagione

Le Pizze

*Tutte le pizze possono essere realizzate con base senza glutine
con l'aggiunta di 2 € al costo di partenza*

<i>Larda</i> Shiacciata con Lardo di Patanegra, olio extravergine d'oliva	€ 5,00
<i>Margherita</i> Pomodoro, Mozzarella	€ 5,00
<i>Parma</i> Shiacciata con Prosciutto Crudo di Parma, olio extravergine d'oliva	€ 5,00
<i>Foresta Nera</i> Shiacciata con Prosciutto della foresta nera, olio extravergine d'oliva	€ 5,00
<i>Prosciutto</i> Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto	€ 6,00
<i>Wurstel</i> Pomodoro, Mozzarella, Wurstel	€ 6,00
<i>Napoletana</i> Pomodoro, Mozzarella, Acciughe	€ 6,00
<i>Fonzie</i> Pomodoro, Mozzarella, Patatine fritte	€ 6,00
<i>Tonno</i> Pomodoro, Mozzarella, Tonno	€ 6,00
<i>Diavola</i> Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante	€ 6,50
<i>Topolino</i> Pomodoro, Mozzarella, Patatine Fritte, Wurstel	€ 7,00
<i>Caccurese</i> Pomodoro, Mozzarella, Aglio, Prezzemolo, Acciuga, Anduja	€ 7,00
<i>Prosciutto e Funghi</i> Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi	€ 7,00
<i>Siciliana</i> Pomodoro, Acciughe, Capperi, Olive	€ 7,00
<i>Serpico</i> Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle e Gorgonzola	€ 7,50
<i>4 Formaggi</i> Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Stracchino	€ 7,50
<i>Jacopina</i> Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Salsiccia, Pomodorini	€ 7,50

<i>Valdostana</i>	Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Prosciutto Cotto	€ 7,50
<i>Vegetariana</i>	Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Melanzane, Zucchine grigliate	€ 7,50
<i>Campana</i>	Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Friarielli	€ 7,50
<i>Parmigiana</i>	Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Prosciutto Cotto e Grana	€ 7,50
<i>4 Stagioni</i>	Pomodoro, Mozzarella, Carciofini, Funghi, Prosciutto Cotto, Olive	€ 7,50
<i>Salsiccia e Peperoni</i>	Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Peperoni Arrostiti	€ 7,50
<i>Tirolese</i>	Pomodoro, Mozzarella, Speck, Gorgonzola	€ 7,50
<i>Rucolina</i>	Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo	€ 7,50
<i>Gorgonzola e Prosciutto Crudo</i>	Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Prosciutto Crudo	€ 7,50
<i>Capricciosa</i>	Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Peperoni Arrostiti, Carciofi, Olive, Prosciutto Cotto	€ 7,50
<i>Bufala</i>	Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana	€ 8,00
<i>Provocante</i>	Pomodoro, Mozzarella, Brie, Salsiccia e Funghi Porcini	€ 8,50
<i>Calabrese</i>	Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Anduja, Cipolla di Tropea, Gorgonzola	€ 8,50
<i>Frutti di Mare</i>	Pomodoro, Mozzarella e Frutti di Mare	€ 9,00
<i>Andromeda</i>	Pomodoro, Mozzarella, Salamino, Pancetta, Funghi, Salsiccia, Wurstel	€ 9,00
<i>N. B. A</i>	Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Patate Fritte, Bacon, Salsiccia	€ 9,50
<i>La Carrozza</i>	Pomodoro, Mozzarella, Scamorza Affumicata, Taggiasche, Prosciutto Foresta Nera	€ 8,50
<i>Cappello del Prete</i>	Pizza doppia, Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Brie, Origano	€ 10,00

Le Pizze Bianche

<i>Genovese</i> Mozzarella, Pesto, Stracchino	€ 6,50
<i>Stracchino e Rucola</i> Mozzarella, Stracchino e Rucola in uscita	€ 7,00
<i>Preferita</i> Fonduta di Castelmagno, Prosciutto cotto, Mozzarella e Gorgonzola	€ 7,50
<i>Castelnera</i> Mozzarella, Fonduta di Castelmagno e Prosciutto della Foresta Nera	€ 7,50
<i>La Rossa</i> Crema di Barbabietola, Acciughe, Mozzarella, Fontina e Salsiccia	€ 8,00
<i>Williams</i> Mozzarella, pere, Gorgonzola e Miele	€ 8,00
<i>Fumé Biancaneve</i> Mozzarella, Scamorza affumicata, Stracchino, Prosciutto della Foresta Nera	€ 8,00
<i>La Barbera</i> Riduzione di Barbera d'Asti, Stracchino e Salsiccia	€ 9,00
<i>Tartufata</i> Fonduta di Castelmagno, Stracciatella di Bufala e olio al tartufo Bianco in uscita	€ 9,00
<i>Ambiziosa</i> Fonduta di taleggio, Scalogno, Mozzarella, Noci e Carne Salada in uscita	€ 9,00
<i>Batata</i> Crema di patata, Pesto, Mascarpone, Mozzarella, Pomodoro fresco e Scaglie di grana	€ 9,00

I Calzoni

<i>Semplice</i> Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto	€ 6,00
<i>Farcito</i> Pomodoro, Mozzarella, Carciofini, Funghi, Prosciutto Cotto, Olive	€ 8,00

Per i più Piccoli....

<i>Pasta al pomodoro o al Pesto (50 g.)</i>	€ 5,00
<i>Hamburger con Patate</i>	€ 9,00
<i>Baby Pizza</i> Ad eccezione della Margherita quale vuoi ad 1.00€ in meno	

*** Ogni aggiunta 1 euro in più al costo di partenza

Dolci....Momenti

Pasticceria di nostra produzione

<i>Sorbetto al Limone</i>	€ 4,50
<i>Panna Cotta su crema di Arance</i>	€ 5,00
<i>Salame dolce di Cioccolato e Nocciole</i>	€ 5,00
<i>Semifreddo al Torroncino</i>	€ 5,00
<i>Mousse al Cioccolato Fondente e Peperoncino</i>	€ 5,00
<i>Mousse di Barbera d' Asti</i>	€ 5,00
<i>Mousse allo Zabaione</i>	€ 5,00
<i>Tradizionale Bunet monferrino</i>	€ 5,00
<i>Cortino Fondente dal Cuore caldo</i> <i>(Tempo di cottura 10 minuti)</i>	€ 5,00
<i>Tarte Tatin con gelato alla crema</i>	€ 5,00
<i>Tiramisù</i>	€ 5,00
<i>Bacio al Caffè con base croccante (Semifreddo)</i>	€ 5,00
<i>Tris di Mousse</i>	€ 6,00
<i>La Tavolozza</i> <i>(Fantasia di dolci proposte della Chef)</i>	€ 10,00