

Menù di Torino

Antipasto a scelta

Insalata russa

Battuta di fassone al coltello

Vitello tonnato

Sformato del giorno

Tris di tommini Cascina Fontanacervo

Primo a scelta

Agnolotti alle tre carni burro

*nocciole di langa e formaggio Bra
duro*

*Gnocchi di patate viola crema di
zucca suoi semi e fonduta di blue
cascina la cerea*

Dolce a scelta

Bonnet

panna cotta alle nocciole
coperto acqua e calice di vino incluso

23 Euro

Antipasti tipici piemontesi

Tomini di cascina e acciughe del Cantabrico al verde € 8.00

Insalata russa di nostra produzione* € 7.50

Lingua di Fassone al bagnetto rosso € 8.00

Tris di tomini della Cascina Fontanacervo € 7.50

Sformato di verdure secondo mercato con fonduta € 8.00

La cruda di fassone de la Granda  con stracciatella e nocciola gentile di Langa € 10.00

Vitello tonnato al punto rosa e salsa antica maniera € 9.50

La tarte tatin dell'orto € 8.50

Peperoni di Carmagnola alla fiamma con bagna caoda ,bagnetto verde e acciughe € 9.00

Capocollo di Martina Franca  e burrata pugliese € 10.00

I Misti delle Putrelle

Il tris classico €
Sformatino del giorno,insalata russa,vitello tonnato 10.00

In Langa €
vitello tonnato,peperone in bagna caoda, 10.00

Il tris dell'orto

tarte tatin dell'orto, sformato del giorno, tomino al verde € 10.00

Merenda in campagna

*salame della rosa tomino e acciughe al verde
insalata russa* € 10.00

Il misto de la sinoira

*Vitello tonnato, salame, tomino , carne cruda, insalata
russa, pollo capocollo ,peperone al verde e acciughe,
sformatino , lingua rossa, antipasto caldo del giorno* € 16.00

Primi piatti

<i>Agnolotti alle tre carni burro nocciole di langa e formaggio Bra duro</i>	€ 9.00
<i>Gnocchi di patate viola crema di zucca suoi semi e fonduta di blue cascina la cerea</i>	€ 9.00
<i>Tagliolino "nonna Giulia" ragu' di fassone 12 ore in terracotta</i>	€ 9.00
<i>Primo del giorno</i>	€ 9.00

Secondi Piatti

<i>Leggi la lavagna ci sono sempre i secondi del giorno</i>	Da 12a 16
<i>Battuta di carne cruda piemontese 150 gr con insalatina</i>	€ 14.00
<i>La tagliata di fassone piemontese</i>	€ 16.00
<i>Gran tonnato con misticanza</i>	€ 14.00

Dolci € 4,00

Acqua pane e taralli € 1,50

- piselli surgelati
l'elenco degli allergeni e' disponibile in cassa

WIKI PUTRELLE

Le origini

Nascono come vineria nel 1999 da un'idea di Foresto Giovanni e Nicola Batavia nell'allora sconosciuto quartiere di San Salvario.

Gli anni 2000

esce Nicola e il locale si trasforma da locale serale in piacevole osteria di quartiere fino a che gli impegni paralleli di Giovanni lo costringono a dare in gestione il locale

L'arrivo di Martino Blonda e la rinascita

nel 2010 lo chef Martino prende le redini del locale e ne risolve le sorti introducendo una cucina piemontese contaminata da influenze pugliesi e regionali in genere e convince Giovanni ad una svolta slow

Arrivano i prodotti a Km 0, i presidi slow food.



La carta dei vini si riduce con più attenzione ai ricarichi e ai piccoli produttori con qualche vino naturale

Oggi ci rivolgiamo a quelli che secondo noi sono i migliori fornitori della zona e collaboriamo per riuscire a dare il meglio a prezzi contenuti

Non siamo perfetti per cui dateci consigli e segnalateci eventuali errori vogliamo crescere e migliorare sempre con entusiasmo e professionalità

lo Staff dell'osteria le putrelle

