

dal 1994

Antica Bruschetteria

Pautasso

dal 1994

CHI SIAMO

Atmosfera accogliente, profumo di casa.

All'Antica Bruschetteria Pautasso dal 1994

vi offriamo un angolo di calma dal sapore

tradizionale e dall'anima contemporanea.

*Cucina tipica non significa solo guardare al passato,
ma saper proporre piatti ricchi di storia rivisitati e studiati per voi.*

*In un mondo che va sempre di fretta è giusto prendersi il tempo
per scegliere cosa si sta mangiando.*

Qui trovate prodotti a km 0 che valorizzano i nostri contadini,

presidi Slow Food, vini e cantine piemontesi,

piatti vegani, vegetariani e gluten free.

*Perchè la nostra filosofia è far conoscere e scoprire i piatti del territorio
con amore e passione a tutti.*

Pane e coperto € 2,50

Acqua microfiltrata € 1,50

dal 1994

ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| Tris di Carni crude <i>Albese, Salsiccia di Bra, Battuta di Fassona Piemontese</i> | € 14,00 |
| Antipasto Piemontese <i>Tomino al bagnetto rosso piccante, acciughe al verde e peperone arrosto con bagna</i> | € 11,00 |
| Vitel Tonnè* cotto al punto rosa <i>con salsa all'antica maniera e frutto del capperone</i> | € 14,00 |
| Tartare di vitello Piemontese <i>con uovo marinato, verdure croccanti e "bagnet"</i> | € 14,00 |
| Lumaca di Cherasco⁽¹⁾ alla Borgogna, <i>sale grosso affumicato e germogli di porro</i> | € 13,00 |
| Tarte Tatin <i>con pomodoro confit, Seirass e menta</i> | € 11,00 |
| Petto d'Anatra* scottato, <i>con pera cotta in Porto Sandeman e briciole di Castelmagno</i> | € 15,00 |
| Polpo* arrostito <i>in salsa cauda e patata al burro</i> | € 13,00 |
| Selezione di salumi Piemontesi <i>(salame di Giora di Carmagnola, salame crudo Turista, Mica delle Valli stagionata in farina di grano saraceno, mocetta, Lardo di Arnad ammorbidito alle erbe, Prosciutto crudo stagionato Dop)</i> | € 15,00 |

*I piatti contrassegnati con * vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

I piatti contrassegnati con (1) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

dal 1994

PRIMI PIATTI

Con le paste fresche di nostra produzione

| | |
|--|---------|
| <i>Tajarin Langarolo</i> | € 14,00 |
| <i>Agnolotto di Brasato di Fassona con il suo ristretto</i> | € 14,00 |
| <i>Tagliatella al Castelmagno (presidio Slow-Food)</i> | € 14,00 |
| <i>Gnocco di patate di montagna con ragù di peperone, acciuga secca e pesto di nocciola</i> | € 14,00 |
| <i>Risotto con salsiccia cruda di Bra, spuma di Roccaverano, cipolla caramellata e pistilli di zafferano</i> | € 16,00 |
| <i>Lasagnetta fresca verde con asparago e mocetta croccante</i> | € 14,00 |

dal 1994

SECONDI PIATTI

| | |
|--|---------|
| <i>Brasato di Bue al Nebbiolo con crema di patata montata</i> | € 17,00 |
| <i>Tagliata alla Novarese sfumata al Whisky Talisker</i> | € 20,00 |
| <i>Ossobuco* con verdure baby e limone</i> | € 16,00 |
| <i>Costoletta d'agnello* alla provenzale con tortino di sedano rapa</i> | € 18,00 |
| <i>Trippa di Moncalieri in umido con minestra di fagioli, patate al rosso e amaretto sbriciolato</i> | € 15,00 |
| <i>Filetto di Rombo* con fave, patate e pecorino</i> | € 20,00 |

dal 1994

BRASSERIE

Taglio di razza Piemontese servito su pietra ollare

| | |
|-------------------------|---------|
| <i>Il Filetto</i> | € 25,00 |
| <i>-Il Sottofiletto</i> | € 20,00 |
| <i>La Tagliata</i> | € 18,00 |

dal 1994

I FORMAGGI

i formaggi DOP Piemontesi

Paglierina contadina di latte vaccino

Robiola di Roccaverano di latte di capra

Nero della Val Varaita di latte di capra

Montebore (presidio "Slow Food") di latte vaccino e ovino

Testün di pecora di latte crudo

Blu del Moncenisio di latte vaccino

Raschera di alpeggio di latte misto

accompagnati con

salsa Cugnà, composta di cipolle e miele di alta montagna

€ 18,00

Ocelli con frutta € 12,00

accompagnati con grappa di Moscato

Ocelli al malto d'orzo € 12,00

accompagnati con Whisky Laphroaig

Ocelli alle foglie di castagno € 12,00

accompagnati con calice di Genepy

dal 1994

LE INSALATE

| | |
|--|--------|
| <i>Langarola</i> (<i>Songino, pere, noci, toma e miele</i>) | € 9,00 |
| <i>Pautasso</i> (<i>Belga, mocetta, prugne e riduzione balsamica</i>) | € 9,00 |
| <i>Tonnè</i> (<i>Radicchio, straccetti di vitello e salsa tonnata</i>) | € 9,00 |

Le nostre insalate sono fresche e non confezionate, trattate igienicamente come da norme HACCP

dal 1994

MENU' BIMBI

| | |
|--|---------|
| <i>Pasta al pomodoro o in bianco</i> | € 6,00 |
| <i>Milanesina di vitello con patate</i> | € 10,00 |

dal 1994

LA BAGNA CAUDA

*La nostra Bagna Cauda è servita con verdure cotte e crude di stagione e uovo sodo,
a scelta tra:*

La classica di Pautasso con aglio

*

La classica di Pautasso senza aglio

*

La tradizionale

€18,00

dal 1994

DULCIS IN FUNDO

| | |
|--|--------|
| <i>Panna cotta antica ricetta</i> | € 5,00 |
| <i>Bonét antica tradizione</i> | € 5,00 |
| <i>Tarte Tatin di mele e panna acida</i> | € 5,00 |
| <i>Rondò fondente al gianduja con Bavarese alla nocciola</i> | € 5,00 |
| <i>Semifreddo al torroncino e marroni</i> | € 5,00 |
| <i>Cheese cake e frutti di bosco</i> | € 5,00 |
| <i>Tortino alle nocciole e crema zabaione</i> | € 5,00 |
| <i>Gelato al Limone o alla Crema</i> | € 5,00 |
| <i>Frutta fresca di stagione</i> | € 5,00 |

dal 1994

FINE PASTO

| | |
|---|--------|
| <i>Caffè, Orzo, Decaffeinato, Ginseng</i> | € 2,00 |
| <i>Caffè corretto</i> | € 2,50 |
| <i>Cappuccino, Thè, Tisane</i> | € 3,00 |
| <i>Liquori nazionali</i> | € 4,00 |
| <i>Distillati "Marolo"</i> | € 8,00 |
| <i>Whisky tradizionali</i> | € 6,00 |
| <i>Whisky invecchiati (14-18 anni)</i> | € 8,00 |
| <i>Cognac, Whisky torbati, Zacapa</i> | € 8,00 |
| <i>Vermouth "Belle Epoque" ricetta tradizionale</i> | € 4,00 |
| <i>Passito "La bella Estate" Moscato</i> | € 6,00 |
| <i>Passito SULE' di Orsolani "vitigno Erbaluce di Caluso"</i> | € 8,00 |