

Enoteca & Bistrot Gabri

Antipasti

-Battuta di vitello e salsiccia di Bra con fonduta di castelmagno

Tapas 7€ Piatto 13€

-Tomino in crosta con miele del Roero e insalata russa di nostra produzione

Tapas 5€ Piatto 9€

-Gamberoni* in insalata alla catalana con riduzione all'arancio

Tapas 7€ Piatto 13€

-Gamberi*rossi di Mazara del Vallo crudi

4€ cad. 3x10€ 6x18€

Comunicare anticipatamente se si è allergici a qualche prodotto alimentare

* Prodotti surgelato

Enoteca & Bistrot Gabri

Primi

-Raviolo nero ripieno di pesce arrosto saltato
con pomodorino e olive taggiasche

Tapas 7€ Piatto 13€

-Tajarin al ragù di salsiccia con datterino

Tapas 6€ Piatto 11€

Comunicare anticipatamente se si è allergici a qualche
prodotto alimentare

*prodotto surgelato

Enoteca & Bistrot Gabri

SECONDI

-Rana pescatrice* con pancetta croccante crema di fagioli e cicoria dorata

Tapas 7€

Piatto 13€

-Filetto di vitello con tortino di patate dorate, riduzione al nebbiolo e maionese torbata

Tapas 8€ piatto 16€

-Cotechino artigianale dorato con crema di lenticchie e ricotta mantecata

Tapas 7€ Piatto 13€

Comunicare anticipatamente se si è allergici a qualche prodotto alimentare

*prodotto surgelato

Enoteca & Bistrot Gabri

Dolci €.4

-Panettone artigianale bagnato con rum Papito
6 anni

 farcito con crema pasticciera e panna montata
con cacao

 amaro.

- Cheese cake ,con riduzione di frutta fresca

-Panna cotta con crema di cioccolato fondente
e rum Papito

15 anni

i dolci sono di ns. produzione

Comunicare anticipatamente se si è allergici a qualche prodotto alimentare