

LEGENDA
TABELLA ALLERGENI

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati : **A**
- Crostacei e prodotti derivati: **B**
- Uova e prodotti derivati: **C**
- Pesce e prodotti derivati: **D**
- Arachidi e prodotti derivati: **E**
- Soia e prodotti derivati: **F**
- Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio): **G**
- Frutto a guscio, cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anarcadium occidentale*), noci Pecan (*Carya Illinoiesis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati: **H**
- Sedano e prodotti derivati: **I**
- Senape e prodotti derivati: **L**
- Semi di Sesamo e prodotti derivati: **M**
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2: **N**
- Lupino e prodotti a base di lupino: **O**
- Mollusco e prodotti a base di mollusco: **P**

Per trascinamento e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere presenti in tutti i prodotti.

GIACHINO

TRATTORIA **A**TIPICA PIEMONTESE

.....

IL NOSTRO PANE È PREPARATO CON LIEVITO MADRE E CON FARINA DI TIPO 1 DI SOLO GRANO ITALIANO E MACINATO A PIETRA E POTREBBE AVER SUBITO UN TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA, AL FINE DI PRESERVARE QUALITÀ E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



PIATTO VEGETARIANO

* Decongelato.

Alcuni prodotti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento di temperatura, al fine di preservare qualità e caratteristiche organolettiche

** Per qualsiasi allergia o intolleranza si prega di rivolgersi al personale di sala

In questo locale viene servita acqua potabile trattata e gassata con l'aggiunta di anidride carbonica alimentare, tecnologia conforme al D.M. 174/04 requisiti di sicurezza, normative e finalità specifiche applicabili (Art. 3 D.M. 25/2012)

.....

SIAMO FERMAMENTE CONVINTI IN UN FUTURO ECOSOSTENIBILE ED EQUO SOLIDALE, PER QUESTO MOTIVO ADERIAMO, CON L'ACQUISTO DELLE NOSTRE TOVAGLIETTE, AL PROGETTO "POSITIVE CAUSES".

POSITIVE CAUSES È UN'ASSOCIAZIONE CHE CERTIFICA PRODOTTI E SERVIZI LA CUI PRODUZIONE E SCELTA DEI MATERIALI RISPETTI I PRINCIPI DI TUTELA DEL LAVORO SOSTENIBILE E DI SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE. LE AZIENDE ADERENTI DEVOLVONO A POSITIVE CAUSES PARTE DEL FATTURATO DEI PRODOTTI PER I QUALI HANNO OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE.

LE TOVAGLIETTE SONO PRODOTTE DALL'AZIENDA TORINESE NEOMENO

WWW.POSITIVECAUSES.IT

WWW.NEOMENO.IT





TRATTORIA

La calma in un piatto,
il racconto in un gusto
il sorriso di un buon vino.
Ci sono ancora posti
in cui il pasto è sacro.



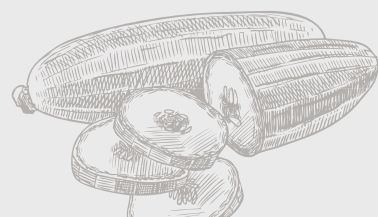
ATIPICA

La tradizione diventa contemporanea.
Intrecciando i sapori si incontrano i gusti,
si scontrano i piatti e ne nasce una festa.
Gustare per credere.



PIEMONTESE

Antichi piatti del territorio, variazioni di pesce,
pasta fresca fatta in casa, vini di alta qualità:
il gusto per la tradizione è di famiglia.
E una trattoria a Chivasso, per noi che qui ci
siamo nati e cresciuti, vuol dire tornare alle
origini: il modo migliore di essere originali.
Mangiuma bin, vivuma mej.*



**Mangiamo bene, viviamo meglio.*



LE NOSTRE PIZZE

Le cuociamo in un forno a legna costruito
secondole regole della cultura napoletana,
le condiamo sperimentando combinazioni
inedite di gusti della cucina nostrana.



L'impasto nasce da una lunga
selezione e ricerca, con le quali abbiamo
trovato la combinazione ideale
tra le farine e i lieviti migliori.
Ma la nostra passione per le farine è sempre
in movimento e siamo sempre alla ricerca di
nuovi sapori e nuove emozioni da
trasmettere

Per le nostre pizze usiamo solo farina naturale
di grano italiano macinata a pietra
che amalgamiamo con il lievito madre ,
un impasto di acqua e farina fermentato naturalmente
che rende la pasta molto più digeribile e fragrante.








FORNO NAPOLETANO, TRADIZIONE PIEMONTESE.

QUESTI SONO I NOSTRI IMPASTI:






(LA DISPONIBILITA' DI ALCUNI IMPASTI PUO' VARIARE. CHIEDI INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA)

- CLASSICO - TIPO 1 macinata a pietra naturale **(ViVa La Farina)**
- INTEGRALE - macinata a pietra naturale **(ViVa La Farina)**
- MOLTICEREALE - Blend di farine integrali e tipo1 macinate a pietra naturale con semi **(ViVa La Farina)**
- FARRO INTEGRALE BIOLOGICO **(Molino Merano)**
- FERMENTAZIONE SPONTANEA CON FARINA TIPO 1 (Impasto SENZA lieviti di birra o lievito madre, ottenuto tramite la fermentazione spontanea di frutta o farro) **(ViVa La Farina)**

CLASSIC

- LA FOCACCIA con lardo di Cavour alle erbe 5,50 € (A,G,I)
- MARGHERITA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte)  6,50 € (A,G,I)
- BURRATA (Passata di pomodoro ciliegino, burratina, rucola e pomodorini)  8,50 € (A,G,I)
- BUFALA (Passata di pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala DOP)  8,50 € (A,G,I)
- CRUDO (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, culaccia emiliana) 8,50 € (A,G,I)
- COTTO (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, prosciutto cotto alla brace) 7,50 € (A,G,I)
- SALSICCIA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, salsiccia)* 7,50 € (A,G,I)
- VEGETARIANA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, verdure grigliate)  7,50 € (A,G,I)
- DIAVOLA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, 'ndjua piccante) 7,50 € (A,G,I)
- GRECA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, olive taggiasche)  7,50 € (A,G,I)
- IL CALZONE (Fior di latte, prosciutto cotto alla brace e scarola spadellata) 8,00 € (A,G,I)

SPECIAL

- DOPPIA BUFALA (Passata di pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala cotta e cruda)  9,50 € (A,G,I)
- FUME' (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, scamorza affumicata)  8,50 € (A,G,I)
- MORTAZZA (Mortadella DOP, crema di robiola di Ocelli, scorza di limone e nocciola di Langa) 11,00 € (A,G,H)
- LEGGERA (Passata di pomodoro ciliegino, cipolle rosse marinate, burrata e salsiccia di Bra)* 12,00 € (A,G,I)
- PIEMONTE (Fior di latte, acciughe del Cantabrico, bagnetto verde) 11,00 € (A,D,G,I)
- DONATELLA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, melanzane grigliate, ricotta salata)  10,00 € (A,G,I)
- COSACCA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, pomodorini del Piennolo e pecorino)  10,00 € (A,G,I)
- "COME UNA GORGIO" (Fior di latte, pomodorini, gorgonzola, perlage di pesto)  11,00 € (A,G)
- LA SCHIACCIATA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, culaccia, robiola fresca e insalata riccia) 10,00 € (A,G,I)
- SICILIA (Burrata, melanzane, insalata riccia, maionese di corallo e gamberi rossi di Mazara del Vallo marinati al lime e menta)* 18,00 € (A,B,G,I)


Coperto 2,00 €

LA PADELLA E LA BRACE.




Nell'attesa.....L'APERITIVO (con le nostre spianate)

Aperol Spritz (Aperol, spumante, arancia) 8,00 €
Tea Tonic (T+, acqua tonica, lime) 10,00 €


ANTIPASTI

- Il "Piemonte" (Punta di petto in salsa tonnata, insalata russa e peperone ripieno) 14,00 € (A,D,E,C,G,I,L)
- Battuta di fassone, maionese alla nocciola e caviale di tartufo nero 12,00 € (E,C,I,L,H)
- Il "tonnato sbagliato" (magatello marinato alle erbe, salsa tonnata, crema all'uovo, capperi, perlage di acciughe, misticanza e mimosa di tuorlo) 12,00 € (E,C,D,G,I)
- L'asparago, uovo di Parisi, zabaione ai capperi e briciole di pane integrale 10,00 € (A,E,C,G,I) 
- Scaloppa di merluzzo, fagioli di Sorana, oliva taggiasca, caviale di salmerino e polvere di olio alle erbe 14,00 €* (D,E,G,I)

PRIMI

- Ravioli di seirass ed erbette , burro di alpeggio e nocciola piemonte 12,00* (A,E,C,G,I) 
- Spaghetti al nero di seppia con sarde e finocchietto selvatico 10,00 €* (A,E,C,D,G,I)
- Risotto alla parmigiana con le polveri di barbabietola, spinaci e capperi 10,00 € (E,G,I) 
- Risotto alle erbette, crema di burrata e asparagi alla mentuccia 12,00 € (E,G,I) 
- Spaghettoni alla carbonara monferrina di fave e asparagi 10,00 €* (A,E,C,G,I)

SECONDI

- Carrè di agnello in crosta di pane alle erbe e nocciole, cotto sulla pietra ollare 18,00 €* (A,E,G,I,H)
- Frittatina alle erbe spontanee, luvertin e San Pietro con misticanza 10,00 €* (C,G,I) 
- Guancia di manzo brasata alla Barbera con carotine glassate 14,00 €* (E,G,I)
- Il maialino "Nero di Parma" al fondo di mirto, patate rosse e fagiolini 14,00 €* (E,G,I)
- Sautè di lumache di vigna, crema di piselli alla mentuccia, croccante alle erbe di campo e nocciole 14,00 €* (A,E,G,I,H)

Coperto 2,00 €

IL FUOCO DELLA CARNE

Una selezione pregiata di carni, realizzata scegliendo i pezzi più prelibati e gli accostamenti più intriganti.

Una griglia in ferro battuto, studiata da chef e fabbro per ottimizzare la cottura della carne e forgiata artigianalmente.



LA GRIGLIA

- Filetto Burger (pane-pizza) - FRANCIA 16,00 €* (A,E,L,G,M,I)
- Hamburger di manzo (200 gr) - PIEMONTE 14,00 €* (A,E,L,G,M,I)
- MAXI Burger (400 gr) - PIEMONTE 20,00 €* (A,E,L,G,M,I)
 - Filetto di Garronese - FRANCIA 28,00 € (E,L,I)
- Tagliata di diaframma - PIEMONTE 15,00 €* (E,L,I)

I GRANDI TAGLI:

- FIORENTINA di manzo (minimo 1000 gr) 5,00 € l'etto* (E,L,I)
- COSTATA di manzo (minimo 700 gr) 4,00 € l'etto* (E,L,I)

Coperto 2,00 €



DESSERT

- Il mio bunet 6,00 €* (C,G,H)
- Tortino di nocciole di Langa con zabaione freddo al moscato 8,00 €* (A,C,G,H,N)
- Crème brûlée al frutto della passione, salsa di lamponi, crumble al fondente 8,00 €* (A,C,G)
- Mousse al pistacchio e gruè di cacao con mele aromatizzate e crema di yogurt alla vaniglia 9,00 €* (C,G,H)
- Tortino di fondente 70% con cuore caldo al pralinato di nocciole, namelaka al cioccolato biondo Dulcey di Valrhona e salsa ai lamponi e mango 9,00 €* (A,C,G,H)
- Degustazione di Macaron (Nocciola e gruè di cacao-Lampone e sesamo nero-Mango e pepe di Sichuan-Pistacchio) 8,00 €* (G,H)



BEVANDE

Acqua naturale 0,75 cl 3,00 €
Acqua frizzante 0,75 cl 3,00 €
Acqua naturale microfiltrata 0,75 cl 2,00 €
Acqua frizzante microfiltrata 0,75 cl 2,00 €
Coca Cola bottiglia 0,33 cl 4,00 €
Coca Cola Zero bottiglia 0,33 cl 4,00 €
Gazzosa LURISIA 4,00 €
Aranciata LURISIA 4,00 €
Caffè 2,00 €

BIRRE ALLA SPINA

Augustiner "Hell" Bionda (A)
PICCOLA 3,00 € MEDIA 6,00 €
Wieninger "Märzenbock" Rossa (A)
PICCOLA 3,00 € MEDIA 6,00 €

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

Augustiner "Wiezen" VOL. 5,4% Bionda 0,50 cl 7,00 € (A)
Norbertus "Weiss speziata" VOL. 5,8% Bionda 0,50 cl 7,00 € (A)
Norbertus "Kardinal" VOL. 7,5% Rossa 0,50 cl 7,00 € (A)
La Trappe "Quadrupel" VOL 10% Rossa 0,75 cl 15,00 € (A)

Coperto 2,00 €

PIZZA CLASSIC

- LA FOCACCIA con lardo di Cavour alle erbe 5,50 €
- MARGHERITA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte) 6,50 €
- BURRATA (Passata di pomodoro ciliegino, burratina, rucola e pomodorini) 8,50 €
- BUFALA (Passata di pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala campana DOP) 8,50 €
- CRUDO (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, culaccia emiliana) 8,50 €
- COTTO (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, prosciutto cotto alla brace) 7,50 €
- SALSICCIA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, salsiccia)* 7,50 €
- VEGETARIANA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, verdure grigliate) 7,50 €
- DIAVOLA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, 'ndjua piccante) 7,50 €
- GRECA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, olive taggiasche) 7,50 €
- IL CALZONE (Fior di latte, prosciutto cotto alla brace e scarola spadellata) 8,00 €

SPECIAL

- DOPPIA BUFALA (Passata di pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala campana DOP cotta e cruda) 9,50 €
- FUME' (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, scamorza affumicata) 8,50 €
- MORTAZZA (Mortadella DOP, crema di robiola di Ocelli, scorza di limone e nocciola di Langa) 11,00 €
- LEGGERA (Passata di pomodoro ciliegino, cipolle rosse marinate, burrata e salsiccia di Bra)* 12,00 €
- PIEMONTE (Fior di latte, acciughe del Cantabrico, bagnetto verde) 11,00 €
- DONATELLA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, melanzane grigliate, ricotta salata) 10,00 €
- COSACCA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, pomodorini del Piennolo e pecorino) 10,00 €
- “COME UNA GORGO” (Fior di latte, pomodorini, gorgonzola, perlage di pesto) 11,00 €
- LA SCHIACCIATA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, culaccia, robiola fresca e insalata riccia) 10,00 €
- SICILIA (Burrata, melanzane, insalata riccia, maionese di corallo e gamberi rossi di Mazara del Vallo marinati al lime e menta) 18,00 €

LA GRIGLIA

- Hamburger di manzo (200 gr) - PIEMONTE 14,00 €*
 - MAXI Burger (400 gr) - PIEMONTE 20,00 €*
- Filetto Burger (pane-pizza) - FRANCIA 16,00 €*
 - Filetto di Garronese - FRANCIA 28,00 €*
- Tagliata di diaframma - PIEMONTE 15,00 €*

I GRANDI TAGLI:

- FIORENTINA (minimo 1000 gr) 5,00 € l'etto*
- COSTATA (minimo 400 Gr) 4,00 € l'etto*

ANTIPASTI

- Il “Piemonte” (Punta di petto in salsa tonnata, insalata russa e peperone ripieno) 14,00 €
 - Battuta di fassone, maionese alla nocciola e caviale di tartufo nero 12,00 €
- Il “tonnato sbagliato” (magatello marinato alle erbe, salsa tonnata, crema all'uovo, capperi, perlage di acciughe, misticanza e mimosa di tuorlo) 12,00 €
 - L'asparago, uovo di Parisi, zabaione ai capperi e briciole di pane integrale 10,00 €
- Scaloppa di merluzzo, fagioli di Sorana, oliva taggiasca, caviale di salmerino e polvere di olio alle erbe 14,00 €*

PRIMI

- Ravioli di seirass ed erbette , burro di alpeggio e nocciola piemonte 12,00*
- Spaghetti al nero di seppia con sarde e finocchietto selvatico 10,00 €*
- Risotto alla parmigiana con le polveri di barbabietola, spinaci e capperi 10,00 €
 - Risotto alle erbette, crema di burrata e asparagi alla mentuccia 12,00 €
 - Spaghettoni alla carbonara monferrina di fave e asparagi 10,00 €*

SECONDI

- Carrè di agnello in crosta di pane alle erbe e nocciole, cotto sulla pietra ollare 18,00 €*
 - Frittatina alle erbe spontanee, luvertin e San Pietro con misticanza 10,00 €*
 - Guancia di manzo brasata alla Barbera con carotine glassate 14,00 €*
 - Il maialino “Nero di Parma” al fondo di mirto, patate rosse e fagiolini 14,00 €*
- Sautè di lumache di vigna, crema di piselli alla mentuccia, croccante alle erbe di campo e nocciole 14,00€*

DESSERT

- Il mio bunet 6,00 €*
 - Tortino di nocciole di Langa con zabaione freddo al moscato 8,00 €*
 - Crème brulè al frutto della passione, salsa di lamponi, crumble al fondente 8,00 €*
- Mousse al pistacchio e gruè di cacao con mele aromatizzate e crema di yogurt alla vaniglia 9,00 €*
- Tortino di fondente 70% con cuore caldo al pralinato di nocciole, namelaka al cioccolato biondo Dulcey di Valrhona e salsa ai lamponi e mango 9,00 €*
 - Degustazione di Macaron (Nocciola e gruè di cacao-Lampone e sesamo nero-Mango e pepe di Sichuàn-Pistacchio) 8,00 €

IL PRANZO

Coperto
+ 1 portate a scelta
+ calice di vino
(oppure bottiglia di acqua)
+ caffè
10,00 €

Coperto
+ 2 portate a scelta
+ calice di vino
(oppure bottiglia di acqua)
+ caffè
15,00 €

Coperto
+ 2 portate a scelta
+ 1 dolce a scelta
+ calice di vino
(oppure bottiglia di acqua)
+ caffè
18,00 €

MENÙ

LA SPIANATA (Margherita)

L'insalata russa
Il filetto di maialino cotto a bassa temperatura su risi integrali
Tartrà di cavolo verza alle erbe con fonduta di Castelmagno
La “Salada” (insalata, pomodori, pollastra, sedano, robiola e mandorle dolci)

Risotto gratinato alle tome
Maltagliati al battuto di salsiccia
Mezze maniche al pesto di rucola e nocciole

Hamburger di manzo (180 gr)
Stinco di maialino da latte con patate
Capunet di verza ripieno alle tre carni, al fondo ristretto di brasato
Cotechino artigianale su schiacciata di patate

Panettone di Fabrizio Galla con crema al mascarpone
Tortino di nocciola piemonte con zabaione al moscato d'Asti

LA PIZZA

CLASSIC

- MARGHERITA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte) 6,50 €
- BURRATA (Passata di pomodoro ciliegino, burratina, rucola e pomodorini) 8,50 €
- BUFALA (Passata di pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala campana DOP) 8,50 €
- CRUDO (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, culaccia emiliana) 8,50 €
- COTTO (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, prosciutto cotto alla brace) 7,50 €
- SALSICCIA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, salsiccia)* 7,50 €
- VEGETARIANA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, verdure grigliate) 7,50 €
- DIAVOLA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, 'ndjua piccante) 7,50 €
- GRECA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, olive taggiasche) 7,50 €
- IL CALZONE (Fior di latte, prosciutto cotto alla brace e scarola spadellata) 8,50 €

SPECIAL

- DOPPIA BUFALA (Passata di pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala campana DOP cotta e cruda) 9,50 €
- FUME' (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, scamorza affumicata) 8,50 €
- MORTAZZA (Mortadella DOP, robiola di Occelli, scorza di limone e nocciola di Langa) 11,00 €
- LEGGERA (Passata di pomodoro ciliegino, cipolle rosse marinate, burrata e salsiccia di Bra)* 12,00 €
- PIEMONTE (Fior di latte, acciughe del Cantabrico, bagnetto verde) 11,00 €
- DONATELLA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, melanzane grigliate, ricotta salata) 10,00 €
- COSACCA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, pomodorini del Piennolo e pecorino) 10,00 €
- “COME UNA GORGO” (Fior di latte, pomodorini, gorgonzola, perlage di pesto) 11,00 €
- LA SCHIACCIATA (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, culaccia, robiola fresca e insalata riccia) 10,00 €
- SICILIA (Burrata, melanzane, insalata riccia, maionese di corallo e gamberi rossi di Mazara del Vallo marinati al lime e menta) 18,00 €

GIACHINO

LA CENA

ANTIPASTI

- Il “Piemonte” (girello in salsa tonnata, battuta di manzo, terrina di bollito e peperone ripieno) 14,00 €
- Il “tonnato sbagliato” di Bue (magatello marinato alle erbe, salsa tonnata, crema all'uovo, capperi, perlage di acciughe, misticanza e mimosa di tuorlo) 12,00 €
- Capunet di verza, funghi cardoncelli, crema di porri e tartufo nero 10,00 €
- L'uovo poché, topinambur cotti al sale e chips croccanti 10,00 €
- La cipolla farcita della sua crema gratinata su crema di patate al limone candito e tartufo nero 10,00 €
- L'acciuga del Cantabrico (Acciughe del Cantabrico, crema di burro montato, bagnetto verde, mozzarella, patate e focaccia) 50 gr. 14,00 € - 100 gr. 22,00 €

PRIMI

- Tjarin ai rossi d'uovo con battuto di salsiccia di Bra 10,00 €
- Agnolotti del plin alle tre carni con il loro fondo di cottura di vitello 10,00 €
- Agnolotti del plin, ricotta, borragine, senape selvatica e crema di toma 10,00 €
- Mezzemaniche risottate con zuppetta di scoglio, pescatrice e ombrina 14,00 €
- Risotto mantecato alla barbabietola con crema di erborinato 12,00 €
- Risotto alla parmigiana con ragù di germano reale e polvere d'arancia rossa 12,00 €

SECONDI

- Scamone di vitello cotto al rosa, salsa al barbaresco e sautè di cardoncelli 14,00 €
- Tegame di trippe miste cotte in brodo di fagioli borlotti 12,00 €
- La nostra finanziaria 14,00 €
- Il maialino “Nero di Parma” al fondo di mirto, radicchio tardivo e cavolfiore brasato 14,00 €
- I 7 tagli del bollito (Testina, lingua, muscolo, stinco, cotechino, punta di petto e pollo) 18,00 €* (A,E, Midollo cotto al forno con panure alle erbe e carciofi 12,00 €
- Polenta e baccalà 16,00 €

LA GRIGLIA

- Filetto Burger (pane-pizza) - FRANCIA 16,00 €
- Hamburger di Fassone - PIEMONTE 14,00 €
- Filetto di Garronese - FRANCIA 28,00 €
- Galletto (600 gr) - ITALIA 14,00 €
- Tagliata di diaframma - PIEMONTE 15,00 €
- Costine BBQ di Mora Romagnola - EMILIA_Romagna 15,00 €

I GRANDI TAGLI:

FIORENTINA (minimo 800 Gr) 5,00 € l'etto
COSTATA (minimo 600 Gr) 4,00 € l'etto

DESSERT

- Il mio bunet 6,00 €
- Tortino di nocciole di Langa con zabaione freddo al moscato 8,00 €
- Crème brûlée al frutto della passione, salsa di lamponi, crumble al fondente 8,00 €
- Tarte Tatin (Mousse alla mela verde, composta di mele alla cannella e sfoglia caramellata) 9,00 €
- Tortino di fondente 70% con cuore caldo al pralinato di nocciole, namelaka al Dulcey 32% di Valrhona e salsa ai lamponi e mango 9,00 €
- Degustazione di Macaron (Nocciola e gruè di cacao-Lampone e sesamo nero-Mango e pepe di Sechuan-Pistacchio) 7,00 €

GIACHINO