

The Loft Bistrò

EST. 2023

• GLI ANTIPASTI •

Il Vitello tonnato	13 €	Millefoglie di parmigiana 🌱	12 €
Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e fiore di capperi		Rondelle di melanzana viola fritte alternate con mozzarella di bufala e salsa di pomodorini	
Battuta di Fassona	14 €	Vellutata zucca & guanciale	13 €
Battuta di Fassona, insalatina con finocchi e noci, parmigiano in doppia consistenza		Vellutata di zucca con guanciale croccante e crostini al rosmarino	
Il nostro Piemonte	15 €	Vellutata zucca & bufala 🌱	13 €
Tomini con salse, vitello tonnato, peperoni in bagna càuda, insalata russa, acciughe al verde		Vellutata di zucca con crostini al rosmarino e stracciatella di bufala	
Il Piemonte da condividere	28 €		
Il nostro Piemonte pensato per due persone, ottimo per iniziare o come piatto da condividere			

• LA PASTA FRESCA •

Agnolotto all'arrostato	13 €	Ravioli melanzane & burrata 🌱	15 €
Il tipico agnolotto del Piemonte ripieno di Fassona al sugo d'arrostato		Un leggero raviolo di borragine, con crema di melanzane e pomodorini con burratina di bufala	
Tajarin al ragù bianco	15 €	Ravioli gamberi & Polpo	15 €
Formato di pasta fresca lunga tipico del Piemonte con ragù bianco di Fassona e salsiccia di Bra		Ravioloni con ripieno di gamberi al ragù di polpo alla "Luciana" con Stracciata di bufale e prezzemolo	
Plin alla carbonara	14 €		
Agnolotto del plin ripieno alle tre carni con crema all'uovo, pecorino, pepe e guanciale croccante			

• I SECONDI PIATTI •

Guanciotto di Maiale	16 €	Polpo alla plancia	15 €
Guanciotti di maiale cotti al forno con riduzione di Barbera d'Asti e purea di patate al rosmarino		Tentacolo di polpo* scottato alla plancia, hummus di ceci, pomodorini confit	
Polpette della nonna 🌱	14 €		
Polpette di melanzane e mollica, salsina alla barbabietola e ricotta salata			