

# LEGENDA:

PRESIDIO SLOW FOOD



SALCICCIA DI BRA  
CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE



GLUTEN FREE



LACTOS FREE



VEGETARIANO



VEGANO



PRESENZA DI PESCE



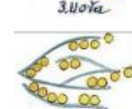
PRESENZA DI LATTICINI O DERIVATI



PRESENZA DI UOVA



PRESENZA DI GLUTINE O DERIVATI



PRESENZA DI SEDANO



PRESENZA DI ANIDRIDE SOLFOROSA



PRESENZA DI SENAPE



PRESENZA DI FRUTTA A GUSCIO



PRESENZA DI CROSTACEI



\* IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

# Antipasti

Assaggio di **Bagna Caoda** con giardino di verdure di stagione

*Bagna Caoda with or without garlik matched with mixed vegetables*



€ 12,00

**Bagna Caoda** con giardino di verdure di stagione (Piatto Unico)

*Bagna Caoda with or without garlik matched with mixed vegetables*



€ 15,00

**Bagnet vegan** con giardino di verdure di stagione (Piatto Unico)

*Vegan sauce with or without garlik matched with mixed vegetables*



€ 15,00

Rinforzo **Bagna Caoda**

€ 6,00

Vitello cotto al punto rosa con **salsa tonnata e fiori del cappero**

*Veal with tuna sauce and capers*



€ 10,00

**Battuta** di Filetto di Fassona Piemontese accompagnata alla spuma di Parmigiano e vellutata al **Sedano Rosso** di Orbassano

*Raw meat of Piemontese veal with Parmesan mousse and velvety celery*



€ 13,00

**NOVITA' Cuore** di girello scottato servito su letto di crema di **cardi** e granella di Nocciole Tonde

*Veal seared on a bed of creamed thistles and Hazelnuts grain*



€ 13,00

Gran misto di **Antipasti alla Piemontese**

(Minimo per due persone)

Peperoni con Bagna Caoda, Antipasto Gianduja, Tonnò di Coniglio Grigio di Carmagnola, Insalata Russa, Tomini e acciughe al verde, Salsiccia di Bra, Cipolle ripiene, Sformatino di cardi, Zucchine ripiene

*Large plate of Piedmontese appetizers*



€ 24,00

Plateau di **Bruschette sfiziose**

Da condire con pomodoro fresco, bagnet verde e acciughe, peperoni Corno di Bue di Carmagnola e Robiola di Roccaverano, antipasto Gianduja e tonno, Salsiccia di Bra

*Mix of bruschette*



€ 9,00

Bruschette miste **GLUTEN FREE**

*Mix of bruschette GLUTEN FREE*



€ 9,00

Sformato di rapa rossa e **Toma di Pecora** delle Langhe con vellutata al **cumino**

*Flan made of beetroot and Sheep Toma from Langhe with velvety cumin*



€ 8,00

Selezione di **Salumi Artigianali Dop** Piemonte

Mocetta di coscia di bovino, Mica delle Valli stagionata in farina di grano saraceno, Lardo alle erbe, Salame cotto Vecchia Torino, Salame di Giora di Carmagnola, Salame alle Noci

*Platter of salami*



€ 14,00

Acqua, pane



e coperto € 3,00

Invitiamo la Gentile Clientela a richiedere ogni ulteriore informazione al personale in servizio circa la presenza di altri allergeni non segnalati nel presente menù

# Primi

Ravioli del **Plin** al **sugo d'arrosto** alla piemontese

*Ravioli del Plin with piedmontese roast sauce*



€ 12,00

Ravioli di carne **GLUTEN FREE** al sugo d'arrosto alla piemontese

*Meat Ravioli GLUTEN FREE with piedmontese roast sauce*



€ 12,00

Tajarin trafiletti a mano al burro di **Brussino di Airasca** in crema di Crutin al **Tartufo**

*Tajarin with Brussino butter in Truffle cheese cream*



€ 11,00

**Cenci** rustici al rosmarino con ragù di **cinghiale e Funghi Porcini**

*Rosemary Cenci with wild boar ragu and porcini mushrooms*



€ 11,00

**Risotto** Vialone Nano con **Gamberi di fiume** e spicchi di carciofo

*Vialone Nano risotto with crayfish and artichoke*



€ 12,00

Ravioli di **borragine** con crema di Nocciole Tonde al basilico e quenelle di Seirass di Capra della **Val Maira**

*Borage ravioli with cream of basil and hazelnuts with goat Seirass from Val Maira*



€ 11,00

Tagliatelle alle **castagne** con raguttino di **Storione** al profumo di aneto

*Noodles made of chestnut with Sturgeon ragu scented with dill*



€ 12,00

**Gnocchi fatti a mano** con patate e radicchio in crema di Zucca e Salsiccia di Bra

*Handmade gnocchi made of potatoes and radicchio in pumpkin cream and sausage of Bra*



€ 11,00

Risotto mantecato al **Castelmagno d'Alpeggio** su letto di trevigiana con gocce di Miele di Castagno

*Risotto with Castelmagno cheese on radish salad with drops of Chestnut Honey*



€ 11,00

Tortelli biologici ripieni di **cavolfiore** al pesto di erbe

*Tortelli bio stuffed with cauliflower with herbs*



€ 12,00

Tortelli **biologici** ripieni di seitan con carciofi a spicchi

*Tortelli bio stuffed with seitan with artichokes*



€ 12,00

Acqua, pane



e coperto € 3,00

Invitiamo la Gentile Clientela a richiedere ogni ulteriore informazione al personale in servizio circa la presenza di altri allergeni non segnalati nel presente menù

# Secondi

**Filetto** di Fassona Piemontese con **salsa** a scelta (pepe rosa, pepe verde, Woronoff, salsa avije)

*Veal grilled fillet with sauce to choose*



€ 20,00

Filetto di **Fassona** Piemontese alla griglia

*Veal grilled fillet*



€ 18,00

**Costata** di Sottofiletto di Fassona Piemontese alla piastra con cipolle Piatline bionde di Andezeno grigliate (**600 gr**)

*Piedmontese Fassona rib with Andezeno grilled onions (600 gr)*



€ 18,00

Brasato di Fassona Piemontese al **Barolo**

*Braised veal with Barolo wine*



€ 16,00

Gran **Bollito misto** alla Piemontese con 4 tagli di carne, 4 ammennicoli, 3 contorni e **12 salse**

Punta di petto, brutto e buono, muscolo, scaramella, testina, cotechino, gallina, lingua

*Great Mixed of boiled meat Piedmontese*



€ 25,00

**Rane** fritte \*

*Fried frogs*



€ 15,00

Luccio alla **Torinese**

*Zander fish in Torinese recipe*



€ 15,00

Galletto di Villanova d'Asti con **scalogno** caramellato alla **Grappa Chardonnay**

*Cockerel from Villanova d'Asti with caramelized shallots with Chardonnay grappa*



€ 14,00

Plateau di **Formaggi** misti **Dop Piemonte** con salsa Cugnà, composta di cipolle e miele di alta montagna

Cevrin di Coazze, Castemagno d'Alpeggio, Montebore, Saras del Fen, Toma di Pecora delle Langhe, Occelli® al Barolo

*Plateau of mixed cheeses*



€ 16,00



Acqua, pane



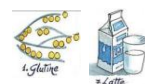
e coperto € 3,00

Invitiamo la Gentile Clientela a richiedere ogni ulteriore informazione al personale in servizio circa la presenza di altri allergeni non segnalati nel presente menù

# Proposte per i più piccini

Pasta al **pomodoro** o in **bianco**

*A scelta tra penne, spaghetti e gnocchi*



€ 6,00

**Milanese** di vitello con patate al forno



€ 10,00

Paillard di vitello con **patate al forno**



€ 9,00

## Contorni



**Patate** al forno

*Baked potatoes*



€ 4,00

Verdure alla **griglia**

*Grilled vegetables*



€ 4,00

**Spinaci** al burro \*

*Buttered spinach*



€ 4,00

Fagiolini **stufati** \*

*Baked green beans*



€ 4,00

## Insalate

Insalata **verde**

*Green salad*



€ 4,00

Insalata di **Songino** e **uova** sode

*Songino salad with hard-boiled eggs*



€ 6,00

Insalata con **finocchi** e **arance**

*Fennels and oranges salad*



€ 6,00

Insalata **Nizzarda**

*Nicoise salad*



€ 9,00

Acqua, pane



e coperto € 3,00

Invitiamo la Gentile Clientela a richiedere ogni ulteriore informazione al personale in servizio circa la presenza di altri allergeni non segnalati nel presente menù



# Le nostre proposte per il fine pasto

Le nostre proposte in **vetrina**

€ 5,00

*Our proposals in showcase*

**Gelato** al Limone o alla Crema

*Lemon or Vanilla ice cream*



€ 5,00

Sorbetto al **Limone**

*Lemon sorbet*



€ 4,00

**Frutta** di stagione

*Season fruit*

€ 4,00

**NOVITA'** Degustazione di **Ocelli®** con **Frutta e Grappa di**

**Moscato** abbinato ad un calice di Grappa al Moscato

invecchiata in botti di Rovere

*NEW Ocelli cheese tasting with Fruit and Moscato Grappa combined with a glass of Moscato Grappa aged in oak barrels*



€ 10,00

**NOVITA'** Degustazione di **Ocelli®** al **Malto d'Orzo e Whisky**

abbinato ad un calice di Whisky (secondo disponibilità a scelta tra

Oban, Lagavulin o Laphroaig invecchiati > 10 anni)

*NEW Ocelli cheese tasting with Barley Malt Whisky and combined with a whiskey glass*



€ 12,00

# Le nostre proposte su prenotazione

Gran **Fritto Misto** alla Piemontese

**Composizione tradizionale** : fegato, polmone, rognone, cervella, animelle, filoni, granelle, fettina di vitello, semolino dolce, amaretto, mela, il tutto accompagnato da carote saltate in padella.

*per minimo 6 persone con 3 giorni di anticipo*

A partire da € 25,00 per persona

**Composizione attuale** : salsiccia, polpettine, carré di agnello, costolette di agnello, petto di pollo, punta di cavolfiore o altre verdure di stagione, melanzane, patate fritte, semolino dolce, savoiardo, fettina di vitello, cosce di rana fritte, alborelle, mele, amaretto. Il tutto accompagnato da verdure di stagione saltate in padella.

*per minimo 6 persone con 3 giorni di anticipo*

A partire da € 25,00 per persona

**Finanziaria**

*per minimo 4 persone con 3 giorni di anticipo*

€ 18,00

Acqua, pane



e coperto € 3,00

Invitiamo la Gentile Clientela a richiedere ogni ulteriore informazione al personale in servizio circa la presenza di altri allergeni non segnalati nel presente menù



**Bagna càuda**, letteralmente *salsa calda* in italiano) è una tipica specialità gastronomica della cucina piemontese, originario in particolare dell'Astesana, delle Langhe, del Roero, del Monferrato, delle aree meridionali della città metropolitana di Torino e delle province di Cuneo, Alessandria e Asti. Più che un piatto, è un rito conviviale che prevede la condivisione del cibo in forma collettiva da parte dei commensali, che lo attingono tutti insieme da un unico recipiente somministratore. Per tradizione è un piatto tipico del periodo della vendemmia, quindi da consumare prevalentemente in autunno ed in inverno: una delle leggende sulla sua nascita vuole proprio che venisse preparato per ricompensare i vendemmiatori del lavoro prestato. La bagna cauda è una preparazione a base di aglio, olio extravergine d'oliva ed acciughe dissalate, il tutto ridotto a salsa mediante una paziente cottura. La bagna càuda tradizionale viene portata in tavola nel suo tegame di cottura rigorosamente in terracotta, e mantenuto alla giusta temperatura mediante uno scaldino di coccio riempito di braci vive. Oggi sono diventati di uso comune appositi contenitori in terracotta (fojòt) costituiti da una ciotola a cui è sottoposto una candelina per mantenere calda la salsa. Si consuma intingendovi vari tipi di verdure di stagione solitamente divise tra crude e cotte (specialmente cardi, cipolle cotte al forno, peperoni crudi o cotti, foglie di cavolo crude, cavolfiore, topinambur, barbabietole, patate cotte a vapore, ravanelli, rape e tante altre). La ricetta è tipica del basso Piemonte, in quanto nei secoli passati era assai facile procurarsi, in questa zona, l'ingrediente fondamentale, cioè l'acciuga salata.

**Agnolotti del Plin** Si tratta sempre di pasta ripiena estremamente curata e saporita, normalmente fatta a mano. Gli agnolotti del “plin”, che si trovano in numerose e diverse zone del Piemonte, sia nell’astigiano che nel torinese, nelle Langhe e nel Monferrato così come in Val Bormida, sono molto più piccoli degli agnolotti “tradizionali”. Il “plin” letteralmente significa “pizzicotto“. Questi agnolottini piccolissimi, infatti, si presentano come “pizzicati” nel mezzo, il che gli conferisce una forma leggermente arricciata, ancora più adatta ad assorbire il sugo con cui vengono presentati. Il ripieno è rigorosamente o di magro oppure a base di carni crude. Il condimento può variare dal semplice “burro e salvia“, che esalta il sapore del ripieno e della pasta, al sugo di arrosto o anche (sebbene più raramente) ragù di carne alla piemontese.

**Brasato al Barolo** è una tipica ricetta della cucina piemontese; si tratta di uno stufato cotto a lungo nell'omonimo vino. È preferibile utilizzare carne di bovini appartenenti alla razza piemontese (fassone), allevati secondo il disciplinare tipico di questa razza. Il taglio più adatto è il cosiddetto "arrosto della vena" o "cappello del prete", ricavato dal quarto anteriore. La cottura, della durata di diverse ore, permette alla carne di insaporirsi degli aromi (spezie, erbe e verdure) presenti nel vino, oltre che di ammorbidirsi. Talvolta il taglio di carne viene lasciato marinare a temperatura ambiente per mezza giornata nel vino, prima di passare alla cottura vera e propria, al fine di ammorbidire ulteriormente la carne (come avviene solitamente per la preparazione della selvaggina).

## WikiPautasso



**Bollito misto** è un piatto unico tipico della gastronomia Piemontese, entrato a far parte anche della tradizione di molte altre regioni Italiane. Realizzare un buon bollito misto richiede una certa cura, una giusta scelta dei tagli di carne, le giuste salse d'accompagnamento, e ovviamente, un buon vino da abbinare. Naturalmente, considerato che la ricetta del bollito misto si perde nella notte dei tempi, esiste ovviamente una ricetta "ufficiale" del bollito misto che sembra quasi un'antica formula magica da recitare sottovoce mentre si preparano i vari ingredienti. Secondo la ricetta ufficiale, il gran bollito misto è composto da: sette tagli di polpa (tenerone, scaramella, muscolo di coscia, muscoletto, spalla, fiocco di punta, cappello del prete), sette ammennicoli (lingua, testina col musetto, coda, zampino, gallina, cotechino, rollata) e sette "bagnetti" o salse (salsa verde rustica, salsa verde ricca, salsa rossa, cren, mostarda, cugna, salsa al miele). Sempre secondo la ricetta originale, a metà pasto andrebbe servito una sorta di "richiamo" (della lonza arrostita con pepe ed aglio) insieme a cinque contorni (patate lesse, spinaci al burro, funghi trifolati, cipolle in agrodolce ed una tazza di brodo) diventati ormai gli inseparabili compagni del bollito misto.

**Fritto misto** è un piatto unico tipico della cucina piemontese. Si tratta di un piatto di antica tradizione popolare, quando ancora gli animali venivano macellati a casa e per sprecare il meno possibile, si cucinavano le frattaglie. Piatto tradizionalmente conviviale e tipico del periodo autunnale e invernale, è tuttavia facile da reperire quasi tutto l'anno (esclusi i mesi estivi più caldi). Nel corso degli anni la preparazione ha subito importanti aggiunte e data la facilità con la quale ormai si possono acquistare svariati tipi di carne, si può considerare e servire come piatto unico. Resta comunque un piatto del "di di festa", e abbinando il dolce con il salato, è stata aggiunta la mela e l'amaretto (prodotti comunque piemontesi), oltreché carni miste e diverse verdure.