

PIOLA

TORINO

ANTIPASTI

Battuta di fassone.....11,50

Vitello tonnato della Piola.....9,50

Acciughe e tomino fresco del
canavese in salsa verde.....12

Tris piemontese.....13,50

Battuta di fassonè/Tonnato/Insalata russa

Sformato di broccoli.....9
su crema leggera di bagna caoda

Tris di salumi piemontesi.....12

Salame Cavour/Pancetta al ginepro/Lardo alle erbe

PRIMI

Agnolotti del plin.....11
sugo di arrosto/burro e salvia

Tagliolini al ragù di lepore
in civet.....11,50

Gnocchi di patate rosse al Castelmagno
con granella di nocciole.....10,50

Risotto agli asparagi, birra
e toma piemontese.....11,50

+ coperto: 1,50

SECONDI

Brasato alla Barbera.....14,50
con polenta

Lumachine in umido
alla piemontese.....15,50

Strudel vegetariano.....12
su crema di Arneis

Tris di formaggi piemontesi.....13
Castelmagno/Toma piemontese/Tomini del canavese

CONTORNI

Patate al forno.....4

Spinaci al burro.....4

Insalata verde o mista.....4

DOLCI

Bonet.....4,50

Coppa sabauda.....5
con scaglie di cioccolato fondente e biscotti di meliga

Torta di mele di Cavour.....4,50
su crema al limone

Invitiamo i signori clienti a segnalarci eventuali intolleranze e allergie alimentari. Grazie.
La pasta fresca e il pane da noi prodotti vengono abbattuti in temperatura per conservare
a pieno le qualità organolettiche del prodotto.

*I prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere surgelati.

a pansa pien - a as rasona mej

MENÙ DEGUSTAZIONE

(min. 2 persone)

Battuta di fassone
e Vitello tonnato della Piola

Gnocchi di patate rosse al
Castelmagno con granella di nocciole

Brasato alla Barbera
con polenta

1 litro d'acqua e caffè

vino escluso!

28

a pansa pien - a as rasona mej