














PIAZZA MARTIRI 7

LEGENDA DEI PIATTI CHE POSSONO CONTENERE ALLERGENI O LORO DERIVATI:

 Cereali contenenti glutine	 Frutta a guscio, mandorle, nocciole, ecc.
 Crostacei	 Sedano
 Uova	 Senape
 Pesce	 Semi di sesamo
 Arachidi	 Diossido di zolfo e solfiti
 Semi di soia	 Lupini
 Latte	 Molluschi


Alcuni prodotti freschi di origine animale e pesce, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Costo del coperto: € 2,50












LE CHICCHE

€

Degustazione di formaggi della Valle (Az. Ag. Lussiana, Coazze)		12
Prosciutto crudo PataNegra "Joselito"		20
Culatello di Zibello Dop con focaccia		18

GLI ANTIPASTI
















€

Sformato di carciofi con fonduta leggera / carciofo croccante	  	9
Insalata di carciofi / tete de moine		12
Battuta di fassona al coltello con carciofi		14
Magro di vitello alla piemontese	 	14
Polpo scottato / burrata / pomodoro confit / carciofo fritto	 	14
Calamaro ripieno con verdure / salsa al nero di seppia		14











I PRIMI

€

Gnocchi di patate al Castelmagno	 	13
Ravioli verdi al cevrin di Coazze saltati al burro di montagna	  	14
Ravioli del plin al sugo di arrosto	   	14
Risotto carnaroli / radicchio tardivo / pesce luna / f. di fossa	   	15
Spaghetti di Gragnano alla carbonara di mare	 	14

I SECONDI












€

Filetto di fassona ai carciofi	 	25
Bollito misto, salsine e il suo brodo	  	25
Cosciotto di maialino da latte / brunoise di verdure		15
Stracotto di guancetta di vitello / vellutata di patate		14
Frittura di mare: polpo / calamaro / gambero / triglia / merluzzo		18
Ricciola scottata / crema di topinambour / cavolo giapponese caviale di peperone	 	20



I DESSERT

€

Semifreddo al torroncino Relanghe con salsa al cioccolato	  	6
Frittelle di mele con zabaglione caldo	   	6
Macedonia di frutta esotica / meringa italiana / ristretto al porto		8
Cheese cake ai frutti di bosco	  	8
