



PIAZZA MARTIRI 7

LEGENDA DEI PIATTI CHE POSSONO CONTENERE ALLERGENI O LORO DERIVATI:

1	Cereali contenenti glutine	8	Frutta a guscio, mandorle, nocciole, ecc.
2	Crostacei	9	Sedano
3	Uova	10	Senape
4	Pesce	11	Semi di sesamo
5	Arachidi	12	Diossido di zolfo e solfiti
6	Semi di soia	13	Lupini
7	Latte	14	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) (7)	12
Prosciutto crudo PataNegra "Joselito"	20
Culatello di Zibello Dop con focaccia (1)	18

GLI ANTIPASTI

€

Orto in tavola (1-3-7)	13
Battuta di fassona, tuorlo d'uovo fritto, crema parmigiano, (1-7)	14
Magro di vitello alla piemontese (4)	14
Astice alla catalana (2-9-12)	18
Crudite' di mare (branzino – salmone selvaggio – tonno – gambero Rosso di Mazara, scampo) e le sue salse (2-4)	25



I PRIMI

€

Ravioli del plin al tovaigliolo (1-3 -9-8-12)	13
Risotto al parmigiano 22 mesi, spuma 49 mesi, cialda 63 mesi, ristretto di aceto balsamico di Modena (7)	15
Trenette con ricci di mare, asparagi e pepe rosa (1-14)	16
Gnocchi di patate, vongole, bottarga di tonno e crumble salato aromatizzato (1-3-14)	16

I SECONDI

€

Milanese di carota, gel di pomodoro e sedano rapa (7)	12
Agnello glassato, patata affumicate all'aglio, caprino e polvere di olive verdi (7-9-12)	22
Presa di Patanegra alla brace	22
Filetto di fassona ai funghi porcini (12)	24
Cernia all'acqua pazza, sformato di radicchio e olive (1-4-7-9)	24
Medaglione di rana pescatrice alla cacciatora, spuma di bacon Bietole ripassate e terra di pomodoro (4-7)	24



I DESSERT

€

Mousse di ciliegie, crumble di mandorle e la sua gelatina
(1-3-5-7-8)

8

La colazione in Piazza Martiri
(1-3-7)

8

Semifreddo al torroncino Relanghe con salsa al cioccolato
(3-7-12)

7

Cheese-cake, ananas e pesche
(1-3-7)

8



DALLA TERRA AL MARE ...

(MENU' SERVITO PER L'INTERO TAVOLO)

LA CARNE

€ 45

Appetizer di benvenuto

Magro di vitello alla piemontese
Battuta di fassona al coltello con carciofi
Tortino caldo di verdura con fonduta leggera

Gnocchi di patate al Castelmagno

o

Risotto Carnaroli con radicchio tardivo, salsiccia di Bra e burrata

Stracotto di guancetta di vitello con vellutata di patate

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato

IL PESCE

€ 55

Appetizer di benvenuto

Gambero in crosta di legumi, avocado e maio alle nocciole
Polpo scottato, burrata, pomodoro confit e carciofo croccante
Tortino di verdura con fonduta leggera

Gnocchi di patate, asparagi, vongole e limone

o

Risotto Carnaroli, radicchio tardivo, pesce luna e formaggio di fossa

Ricciola scottata, crema di topinambour, cavolo giapponese, caviale di peperone

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato