



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, cialda nocciola, gel di fichi Cipollotto, mostarda, senape, fichi secchi, nocciole e salsa di acciughe (3-4-8-10-12)	14
Magro di vitello alla piemontese (4)	14
Gamberi 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
Cappasanta scottata, crema al blu del Moncenisio, crudite' rosso di Mazara e melanza chips (2-7-14)	20



I PRIMI

€

Ravioli del plin al tovaigliolo (1-3-9-8-12)	14
Risotto, rapa rossa, crema di burrata e salsa al basilico (7)	15
Cannelloni al nero di seppia, patate e branzino, crema piselli, pomodoro confit lime (1-3-4-7)	16
Spaghettoni fresco all'uovo, sarde, bufala, cipolla rossa di Tropea marinata, crumble salato aromatizzato alle acciughe del Cantabrico (1-3-4-7)	18

I SECONDI

€

Ciambella di ceci e melanzane, crema di sedano rapa e gel di pomodoro (7)	12
Quaglia destrutturata, chips di mais, gel di fagiolini e cipollotto stufato (3)	24
Filetto di sanato in crosta di aglio nero fermentato (1-10-12)	28
Filetto di tonno alla milanese, misticanza, salsa thai (4)	20
Medaglione di rana pescatrice alla mediterranea, ceci neri (4-8)	24
Rombo impanato con olive taggiasche e coulis di pomodoro (4-9)	28



I DESSERT

€

La pesca..... in Piemonte
(3-7-8)

8

Colazione in Piazza Martiri
(1-3-7)

8

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

7

Cheese-cake alle pesche
(1-3-7)

7

Pistacchio, crumble di cioccolato, caviale di mango e mousse al passion fruit
(1-3-7-8)

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