



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"

18

GLI ANTIPASTI

€

Milanese di carota, maionese al wasaby
e gelatina di pomodoro



12

Magro di vitello alla piemontese alla vecchia maniera



14

Il gelato in "Piazza martiri"



15

Battuta di fassona al coltello, salsa ostrica e cialda tapioca



13

Triglia, fagioli e pop corn di maiale



















16



I PRIMI














€

Conchiglioni di Gragnano ripieni di patate e porri brodo di funghi e carciofo fritto	  	13
Tajerin ai mirtilli, ragu' di cinghiale e rosmarino	 	14
Risotto con animelle, salsa all'aglio, broccolo romano polvere di olive nere	 	18
Raviolone verde, ricotta, bergamotto, gamberi e la sua bisque	    	16
Spaghettoni alla chitarra di grano arso, cappasanta, ostriche e datterino giallo confit	   	15



I SECONDI

€

Parmigiana di melanzane, bufala affumicata	  	14
Tagliata di sottofiletto al pepe verde		15
Brasato al nebbiolo ai 3 bagnetti, finocchio e la sua aria	 	16
Pernice rossa, salsa scorzonera e sedano fritto	   	22
Dentice, zucchine alla scapece, la sua salsa, lattuga di mare croccante	 	18
Ombrina, coste stufate, limone candito julienne, capperi		18



LA NOSTRA PROPOSTA MENÙ

IL MENÙ È SERVITO MINIMO PER 2 PERSONE

€ 40 A PERSONA

Magro di vitello alla piemontese

Battuta di Fassona al coltello, maionese alle nocciole tonde d'Alba

Tajerin di mirtilli 40 tuorli, al ragù di cinghiale o ravioli del plin alla piemontese

















Brasato al nebbiolo ai 3 bagnetti, finocchio e la sua aria

Semifreddo al torroncino Relanghe con salsa al cioccolato



I DESSERT

€

Semifreddo al torroncino Relanghe con salsa al cioccolato	  	6
Torta di mele moderna	    	8
Torta caprese al cioccolato, crema di nocciole e gelato	 	7
Cheesecake ai frutti di bosco	  	7
Crostatina violetta e mirtilli, gelatina alla lavanda	  	8
