



Antipasti di Terra

<i>Vitello tonnato della tradizione Piemontese</i>	€ 10.00
<i>Insalatina di carciofi scottati, sarzet grana e tartufo nero</i>	€ 9.00
<i>Flan di cardi e carciofi con leggera bagna cauda o fonduta di toma piemontese</i>	€ 9.00
<i>Uovo in tre consistenze su crema di zucca e gorgonzola</i>	€ 12.00
<i>Salsiccia di vitello, sfoglia di Cipolla caramellata e Robiola di Roccaverano</i>	€ 10.00
<i>Cruda di fassone, carciofi scottati, tuorlo d'uovo marinato e tartufo nero</i>	€ 16.00

Antipasti di Mare

<i>Tartare di tonno , carciofi e gelato al limone e basilico</i>	€ 15.00
<i>Salmonè marinato su crudità di verdure</i>	€ 12.00
<i>Tortino di baccalà alla pizzaiola</i>	€ 11.00
<i>Carpaccio di polpo con insalatina di carciofi scottati</i>	€ 12.00
<i>Insalata di mare* cotta al momento in versione autunnale</i>	€ 15.00
<i>Gamberi rossi di Mazzara al naturale</i>	cad. € 5.00

Tutte le paste fresche e ripiene sono prodotte dalla nostra cucina. Per preservare la qualità di alcuni alimenti freschi - come la pasta e il pesce - li conserviamo a -18° nel rispetto di quanto prescritto dalle normative alimentari. Nell'eventualità in cui uno stesso prodotto surgelato si dimostri di qualità e sicurezza superiore a quello fresco, lo troverete contrassegnato sul menu da un asterisco (*). In caso di allergie, intolleranze o particolari esigenze alimentari, non esitate a comunicarlo al nostro personale, in modo da concordare un menu adatto.

Pane e coperto 2.50



P r i m i P i a t t i d i T e r r a

<i>Maltagliati al ragù di cinghiale</i>	€ 10.00
<i>Gnocchi di patate ,Castelmagno miele e noci</i>	€ 12.00
<i>Tagliatelle con carciofi e Castelmagno</i>	€ 12.00
<i>Chitarruccia, pomodoro ciliegino, basilico, stracciatella e pane condito</i>	€ 10.00
<i>I nostri agnolotti al “plin” fatti a mano al burro o con sugo d’arrosto</i>	€ 14.00
<i>Ravioli di Zucca alla Mantovana burro e crumble di amaretto</i>	€ 13.00

P r i m i P i a t t i d i M a r e

<i>Spaghetti al ragù di seppie e il loro inchiostro leggermente piccante</i>	€ 13.00
<i>Paccheri alla Norma con gambero rosso di Mazzara</i>	€ 15.00
<i>Risotto alla Certosina (nostra specialità)</i>	€ 15.00
<i>Spaghetti con vongole, bottarga e zucchine al profumo di limone</i>	€ 13.00
<i>Ravioli di gamberi e yogurt con pomodorini e zucchine</i>	€ 15.00
<i>Linguine o paccheri all’astice fresco pescato dal nostro acquario</i>	€ 19.00

Con gli stessi condimenti è possibile richiedere al momento dell’ordinazione la Pasta Artigianale senza glutine al 100% di Mais Maranello dell’Azienda Agricola De Tacchi



Secondi Piatti Di Terra

<i>La nostra specialità "bistecca di Sanato impanata e cotta sulla piastra</i>	€ 18.00
<i>Costolette di Agnello Irlandese scalzato alla griglia</i>	€ 19.00
<i>Cappello da prete di vitello piemontese brasato al Barolo</i>	€ 16.00
<i>Tagliata di manzo alla griglia con rucola pomodorini, balsamico e grana</i>	€ 17.00
<i>Piccatina di vitello con funghi o carciofi</i>	€ 16.00
<i>Filetto di fassone alla griglia o al pepe verde</i> <i>ca 220 g</i>	€ 26.00
<i>Bistecca di vitello razza Piemontese alla griglia</i>	€ 23.00

Secondi Piatti Di Mare

<i>Chateaubriand di Tonno, cipolle rosse di Tropea e pesto di pistachio</i>	€ 20.00
<i>Pesce spada* alla Siciliana o alla griglia</i>	€ 18.00
<i>Zuppa di pescato del giorno</i>	€ 20.00
<i>Filetto di Ricciola con caponatina di verdure</i>	€ 22.00
<i>Orata o Branzino a piacere per due</i>	€ 40.00

Nell'eventualità in cui uno stesso prodotto surgelato si dimostri di qualità e sicurezza superiore a quello fresco, lo troverete contrassegnato sul menu da un asterisco (). In caso di allergie, intolleranze o particolari esigenze alimentari, non esitate a comunicarlo al nostro personale, in modo da concordare un menù adatto.*



Contorni

<i>Patate al forno</i>	€ 4.00
<i>Verdure di stagione al vapore</i>	€ 4.00
<i>Spinaci al burro</i>	€ 4.00
<i>Verdure alla griglia (contorno)</i>	€ 6.00
<i>Tavolozza di verdure</i>	€ 9.00
<i>Insalata mista</i>	€ 5.00
<i>Carciofi scottati</i>	€ 6.00

Bar e caffetteria

<i>AQuachiarà naturale o gasata</i>	€ 1.50
<i>Acqua minerale naturale Panna 75 cl</i>	€ 3.00
<i>Acqua minerale gasata San Pellegrino 75 cl</i>	€ 3.00
<i>Lurisia 75 cl BOLLE</i>	€ 2.50
<i>Lurisia 75 cl STILLE</i>	€ 2.50
<i>Vini nostre selezioni a calice</i>	€
<i>Birra Menabrea 66 cl</i>	€ 7.00
<i>Birra Menabrea 33 cl</i>	€ 4.00
<i>Aperol Spritz</i>	€ 7.00
<i>Martini</i>	€ 7.00

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Lista Allergeni

Regolamento CEE 1169/2011 (Art.44 e Art.9 paragrafo 3, lettera c)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1.Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
maltodestrine a base di grano
sciroppi di glucosio a base di orzo;
cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2.Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3.Uova e prodotti a base di uova.

4.Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6.Soia e prodotti a base di soia, tranne:

olio e grasso di soia raffinato
tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale,
tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. *latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;*
8. *Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano.*
10. *Senape e prodotti a base di senape.*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*