

BISTROT TUTAPOSTU

CUCINA PIEMONTESE



APERICENA IN OSTERIA

- DA VENERDÌ 3 SETTEMBRE A MERCOLEDÌ 8 SETTEMBRE, LUNEDÌ ESCLUSO -

TAGLIERE MISTO *consigliato per due o più persone* 7.00
Degustazione dei salumi artigianali della Bottega della Carne e di formaggi

RAVIOLI DI BORRAGINE CON BURRO E SALVIA *piatto vegetariano* 5.00
Gli agnolotti al ripieno di borragine della gastronomia Almondo, saltati con burro e salvia

PANINOTECA

- DA VENERDÌ 3 SETTEMBRE A DOMENICA 5 SETTEMBRE -

FASSONA BURGER *servito con contorno di patate rustiche* 7.00
Panino con medaglione di Fassona del Piemonte, insalata, pomodoro e salse

*in esclusiva
sabato 4 e
domenica 5* **PULP FICTION** *servito con contorno di patate rustiche* 8.00
Panino con polpo in due cotture (prima al vapore e poi grigliato) con stracciatella di burrata

*in esclusiva
sabato 4 e
domenica 5* **BRA & BRA** *servito con contorno di patate rustiche* 7.00
Panino con salsiccia cruda di Bra e formaggio Bra tenero

PATATE RUSTICHE *piatto vegetariano* 3.00
Patate fritte condite con spezie

DOLCE

- DA VENERDÌ 3 SETTEMBRE A MERCOLEDÌ 8 SETTEMBRE, LUNEDÌ ESCLUSO -

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO *piatto vegetariano* 4.00
Dolce a base di formaggio cremoso su crumble al biscotto, con confettura ai frutti di bosco
