

BISTROT TUTTAPOSTU

CUCINA PIEMONTESE



ANTIPASTI

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE	5.00
Il crudo di Fassona piemontese della Bottega della Carne, servita con rucola e scaglie di grana	
VITELLO TONNATO	5.00
Il vitello della Bottega della Carne, servito con la tradizionale salsa tonnata e frutto del capperio	
INSALATA LANGAROLA piatto vegetariano	4.00
Insalata di sedano, toma di Langa e noci	
BRUSCHETTE	4.00
Fette di pane bruscato servite l'una con pomodorini, l'altra con acciughe in salsa verde	
TAGLIERE MISTO consigliato per due o più persone	7.00
Degustazione dei salumi artigianali della Bottega della Carne e di formaggi	

PRIMI PIATTI

AGNOLOTTI BURRO E SALVIA	5.00
Gli agnolotti al ripieno di carne della gastronomia Almondo, saltati con burro e salvia	
TAJARIN AL RAGÙ	5.00
I tajarin della gastronomia Almondo, saltati con ragù di vitello	

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE servita con contorno di patate rustiche	9.00
La tagliata di Fassona del piemonte della Bottega della Carne, servita su letto di rucola	
ANCHETTA DI POLLO servita con contorno di patate rustiche	7.00
Sovraccoscia di pollo, disossata e cotta alla piastra	
PATATE RUSTICHE piatto vegetariano	3.00
Patate fritte condite con spezie	

DOLCI

TORTA DI NOCCIOLE CON ZABAIONE piatto vegetariano	4.00
La torta di nocciole della pasticceria Buono Come il Pane, servita con zabaione	
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	
TIRAMISÙ piatto vegetariano	4.00
Il tiramisù classico della pasticceria Gava Sagrin, con biscotto savoiardo, caffè e crema al mascarpone	