

# PICCOLA CUCINA

## Antipasti

- Sòma d'Aj e Uva 6
- Tris di Tomini di Vaie 9
- Insalata Russa con Uova di Quaglia 10
- Carne Cruda alla Monferrina 10
- Lingua di Vitella al Verde 9
- Peperoni in Bagna Freida 10
- Pane, Burro e Acciughe Rosse di Spagna 10

## Pietanze

- Risotto con Crema di Peperoni e Caprino 10
- Agnolottini del Plin al Burro e Salvia 12
- Boscaiola alla Piastra con Ratajuja 10
- Reale di Vitella in Due Cotture 16

## Fine Pasto

- Selezione di Formaggi 12
- Panna Cotta 5
- Bonet 5
- Salame di Cioccolato 5
- Paste di Meliga 5
- Persi Cheuit 5

## Bevande

- Acqua Minerale Sparea 2
- Caffè Torrefazione del Palio 2

Pane e servizio 2

I VINI



[enoteca325.it/cantina](http://enoteca325.it/cantina)

# RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA



Evitare gli assembramenti



Utilizzare sempre la mascherina  
quando non si è al tavolo



Rispettare la distanza interpersonale  
di almeno 1 metro



Starnutire o tossire nel gomito



Usare il disinfettante per le mani  
messo a disposizione



Preferire strumenti di pagamento contactless  
(ad esempio Satispay, il più gradito)



... e per qualsiasi dubbio, chiedete all'Oste

## Allergeni e Avvertenze

Tutte le nostre preparazioni possono contenere i seguenti allergeni:

*anidride solforosa, frutta secca, glutine, latte, pesce, sedano, senape e uova.*

Esse possono inoltre contenere tracce di *arachidi, crostacei, lupini, molluschi, sesamo e soia.*

Inoltre le preparazioni ovvero i loro ingredienti possono essere stati *abbattuti all'origine*

o per *esigenze di stoccaggio* per garantire la massima sicurezza alimentare.

# MENU

## Entrées de la Tradition

- “Bruschetta” Piémontaise avec Raisin 6
- Trio de “Tomini” Frais de la Vallée 9
- Salade Russe et Oeufs de Caille 10
- Tartare de Cuisse à la “Monferrina” 10
- Langue de Veau en Sauce Verte 9
- Poivrons avec Sauce Froide aux Anchois 10
- Pain, Beurre et Anchois Rouges d’Espagne 10

## Les Plats

- Risotto avec Crème de Poivrons et Chèvre 10
- “Agnolottini del Plin” au Beurre et Sauge 12
- Fromage à la Poêle avec Ratatouille 10
- Collier de Boeuf en Double Cuisson 16

## Dessert

- Selection de Fromages 12
- Panna Cotta 5
- “Bonet” au Cacao et Amaretti 5
- Salami de Chocolat 5
- Sablés au Maïs 5
- Pêches Farcies au Four 5

## Boissons

- Eau Minerale Spara 2
- Cafè Moka 2

Pain et service 2

LES VINS



[enoteca325.it/cantina](http://enoteca325.it/cantina)

# MENU

## Starters

Piedmontese "Bruschetta" with Grape	6
Trio of Fresh "Tomini" from Valsusa Valley	9
Russian Salad with Quail Eggs	10
Round Veal Tartare "alla Monferrina"	10
Veal Tongue with Parsil Sauce	9
Baked Peppers with Anchovies Sauce	10
Bread, Butter and Spanish Red Anchovies	10

## Main Courses

Risotto with Peppers and Goat Fresh Cheese	10
"Agnolottini del Plin" with Butter and Sage	12
Soft Ripened Cheese with Ratatouille	10
Double Cooked Veal Chuck	16

## Desserts

Selection of Cheeses	12
Panna Cotta	5
Bonnet	5
Chocolate Salami	5
Corn Shortbreads	5
Stuffed Baked Peach	5

## Other Beverages

Sparea Mineral Water	2
Moka Coffee	2

Bread and service 2

## WINES



[enoteca325.it/cantina](http://enoteca325.it/cantina)