

BATTI
PALO

Take away

BATTI PALO

*Il menù d'asporto applica uno sconto
del 20% sui piatti del menù à la carte.*

Antipasti

Storione marinato nel tè nero e ginepro, panna acida,
mela verde e pompelmo
(4,6,7)

Uovo croccante, polenta, bagna cauda, broccoli
(1,3,4,6,7)

Magatello cotto al rosa, "salsa tonnata" al lavarello,
foglia di capperi
(3,4)

Tartare di manzo piemontese, gorgonzola, noci, senape
(7,8,10)

Hummus di borlotti, verdure piastrate, croccante di semi
(6,11)

Lumache, burro, aglio dolce, prezzemolo,
crema di cipolle e radici, cardoncelli
(1,6)

I Primi

Raviolo piastrato ripieno di trota e cavolo servito
in brodo di gallo e spezie del Tonkino
(1,3,4,7)

Riso mantecato alla toma, porro bruciato e zucca
(6,7)

Raviolo ripieno d'anatra arrosto, il suo fondo
e glassa di cipolla dolce di Breme
(1,3,7)

Linguine di farina d'orzo, cacio e tre pepi, ragù di pecora
(1,7)

I Secondi

Tempura di pesci d'acqua dolce e verdure
(1,4)

Anguilla al verde, prugna, cavolfiore brasato,
peperone essiccato
(4,7)

Stinco di vitello, salsa allo zafferano e midollo,
gremolada
(6,7,9)

Pernice in doppia cottura, testina di vitello croccante,
mela cotogna e cavolo nero
(1,3,6,9)

Formaggi: 3€ al pezzo secondo disponibilità

I Dolci

“Tiramisù” pere, mascarpone e gelato al vin brulè
(1,3,7)

Pan di spagna alla zucca, cioccolato, castagne
e gelato alla nocciola
(1,3,7,8)

Zabaione freddo e sbrisolona
(1,3,7,8)

Gelato o sorbetto

BATTI PALO

La nostra cucina si basa sull'utilizzo di materie prime di qualità e ove possibile biologiche, ponendo grande attenzione alla stagionalità dei prodotti. Tutti i nostri piatti sono espressi e questo talvolta implica un maggiore tempo di attesa per la loro preparazione. E' una scelta difficile ma siamo certi che sia apprezzata dai nostri clienti.

Il pane che serviamo è a lievitazione naturale prodotto con farine biologiche macinate a pietra dall'amico Eugenio Pol in arte Vulaiga in Alta Valseia a Fobello.

La pasta fresca è prodotta da noi utilizzando farine Molino Sobrino La Morra Alba e uova prodotte da galline allevate a terra.

L'elenco degli amici fornitori che condividono le nostre scelte è ancora lungo e non vogliamo annoiarvi, per chiudere ci piace definire la nostra cucina "del buon senso".

Buon appetito!

Chiediamo cortesemente alla nostra gentile clientela di prendere visione della seguente tabella di allergeni e di comunicare al nostro personale eventuali allergie, alcuni dei prodotti elencati possono essere presenti nella preparazione di alcuni nostri piatti.

Grazie per la collaborazione e buon appetito.

- 1** Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- 2** Crostacei e relativi prodotti
- 3** Uova e relativi prodotti
- 4** Pesce e relativi prodotti
- 5** Arachidi e relativi prodotti
- 6** Semi di soia e relativi prodotti
- 7** Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- 8** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti
- 9** Sedano e relativi prodotti
- 10** Senape e relativi prodotti
- 11** Semi di sesamo e relativi prodotti
- 12** Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂
- 13** Lupino e relativi prodotti
- 14** Molluschi e relativi prodotti