

IL BIVIO RISTORANTE

MENÙ DEGUSTAZIONE "TRADIZIONE"

ENTRATINE

*TROTA FARJO E PICCOLE VERDURE IN CARPIONE LEGGERO **

*SFORMATINO DI PATATE ALTA LANGA E FUNGHI PORCI – FONDUTA DI ROBIOLA **

I RAVIOLI AL PLIN – FONDO DI VITELLO

ROLATINA DI CONIGLIO COTTA AL FORNO

FRIDA – VIA LA VIDA

€ 55 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 90

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

IL MENÙ "SORPRESA"

ENTRATINE

QUATTRO PIATTI E UN DESSERT CHE AMIAMO PROPORRE

€ 65 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 100

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALL'ASTERISCO NON CONTENGONO GLUTINE

IN TALUNI CASI VERRÀ ADDEBITATO IL COSTO DEL COPERTO € 3

GLI ANTIPASTI

| | |
|---|--------|
| CRUDO DI CAPASANTA – RICCIOLA – GAMBERI DI MAZARA – ACETO DI ZENZERO | € 22 * |
| SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO – PAN DOLCE TOSTATO – BURRO DI MALGA | € 22 |
| TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO – CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI – PROFUMO DI LIMONE | € 20* |
| VERDURE COTTE E CRUDE – SALSA AIOLI | € 15* |
| TERRINA DI FOIE GRAS – MELONE MARINATO AL NEBBIOLO – PAN DOLCE TOSTATO | € 22* |
| IL PIATTO DELLA TRADIZIONE (COSCIA AL COLTELLO - VITELLO TONNATO - INVOLTINO DI PEPERONE) | € 18* |
| SFORMATINO DI PATATE ALTA LANGA E FUNGHI PORCI – FONDUTA DI ROBBIOLA | € 17* |
| IL CAPPUCCIO E BRIOCHES | € 17 |

I PRIMI PIATTI

| | |
|--|-------|
| RISOTTO CARNAROLI – PISTILLI DI ZAFFERANO – COZZE DI CERVIA (MIN. 2 PERSONE) | € 20* |
| TORTELLI DI GAMBERI E CAPESANTE – BISQUE DI GRANCHIO | € 20 |
| I RAVIOLI AL PLIN – FONDO DI VITELLO | € 17 |
| I TAJARIN DI MASSIMO TORRENCO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA | € 17 |

I SECONDI PIATTI

| | |
|---|-------|
| IL MARE IN LANGA | € 22* |
| CARRÈ DI MAIALE IBERICO COTTO AL FORNO – PUREA DI NESPOLE | € 20* |
| SOTTOFILETTO – SCAROLA – NOCCIOLA E NOCCIOLA | € 20* |
| ANIMELLE – CREMA DI PATATE – FUNGHI PORCINI | € 20* |
| LA FINANZIERA CLASSICA | € 20 |

I FORMAGGI

| | |
|--|------|
| SELEZIONATI ED AFFINATI DA FRANCO PAROLA DI SALUZZO 6 TIPOLOGIE SERVITE CON LA NOSTRA CUGNÀ E IL MIELE | € 16 |
|--|------|

DURANTE LA LAVORAZIONE DI ALCUNE MATERIE PRIME POSSONO ESSERE USATE DELLE TECNICHE DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA NEGATIVA PER PROTEGGERE AL MEGLIO IL PRODOTTO E SALVAGUARDARNE LA QUALITÀ
IL PANE LA FOCACCIA E I GRISSINI SONO PREPARATI DA NOI SOLO CON LIEVITO MADRE NATURALE DA NOI PRODOTTO
VI CHIEDIAMO DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE SIETE INOLTRE PREGATI DI CONSULTARE LE TABELLE DEGLI ALLERGENI ESPOSTE IN SALA

I NOSTRI COLLABORATORI SONO

LE CARNI BIANCHE

LE CARNI ROSSE

LE CARNI PARTICOLARI E I PESCI

I PESCI D'ACQUA DOLCE

LE LUMACHE

LE PRIMIZIE

I LATTICINI

I MIELI E LE NOCCIOLE

LE VERDURE

LE FARINE

GUSTI D'AUTORE

MACELLERIA LA ROCCA

GRANDA FRESCHI

CIDAS

TESTA

BOVE PAOLO

BERA DANIELE

MAGIE DI LATTE

CEDIS

CASCINA VALCROSA

BINELLO ANDREA

MOLINO MARINO

MOLINO QUAGLIA

RACCONIGI

BRA

CENTALLO

CINEO

FOSSANO

NOVELLO

ISOLA D'ASTI

ALBA

FOSSANO

LEQUIO BERRIA

ALBA

COSSANO BELBO

VIGHIZZOLO

"ACQUA POTABILE TRATTATA NATURALE/GASATA SECONDO IL D.LSG.N.181 GIUGNO 2003"

LAVORIAMO IN MODO SOSTENIBILE, L'ENERGIA ELETTRICA NELLE ORE DIURNE È PRODOTTA DA NOI