

# IL MENU DEGUSTAZIONE

BARBABIETOLA FARCITA  
BLINIS, TARTUFO NERO E BLU DEL MONCENISIO

POLLO ALLA MARENCO

MERLUZZO, SALSINA MUGNAIA E PATATA CROCCANTE

CERVELLA FRITTA,  
SALSINA AL BURRO, LARDO E LIMONE

SPAGHETTONE BURRO E ACCIUGA

PICCIONE BBQ

LATTE MONTATO AL FIENO

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE, DISPONIBILE IN VERSIONE **5 PIATTI** AL PREZZO DI 50€ BEVANDE ESCLUSE, OPPURE

NELLA SUA VERSIONE INTEGRALE DA 7 PORTATE AL PREZZO DI 70€ BEVANDE ESCLUSE.

LA SCELTA DEL MENU DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI PER L'INTERO TAVOLO.

VI CHIEDIAMO DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE.

# LA CARTA

IL PIATTO DELLA TRADIZIONE 20

CAPPUCCIO E BRIOCHES 18

FOIE GRAS, PAN DOLCE TOSTATO E AMARENE 23

\*RAVIOLI AL PLIN TRADIZIONALI 18

I TAJARIN DI MASSIMO TORRENCO AL RAGU' DI SALSICCIA 20

\*GNOCCHI DI PATATE, ASPARAGI E FONDUTA DI PARMIGIANO 18

\*LA FINANZIERA CLASSICA 20

MORBIDO DI VITELLO AL VINO ROSSO 18

PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE, SENAPE E SPINACI 22

SELEZIONE DI FORMAGGI 16

ECCO UNA SELEZIONE DEI PIATTI PIU' ICONICI,

CHE HANNO RAPPRESENTATO LA *TRATTORIA DEL BIVIO* IN TUTTI QUESTI ANNI.

SEMPRE DISPONIBILI ALLA CARTA PER I NOSTRI CLIENTI PIU' AFFEZIONATI E QUELLI NUOVI CHE VERRANNO A TROVARCI.

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO. POTREBBERO AVER SUBITO UN ABBATTIMENTO NEGATIVO DI TEMPERATURA PER PROTEGGERE AL MEGLIO IL PRODOTTO E SALVAGUARDARNE LA QUALITÀ .

VI CHIEDIAMO DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE

# I DESSERT

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, SALSA AI FRUTTI ROSSI 10

TORTINO ALLE NOCCIOLE, ZABAJONE CALDO 10

MERINGA MORBIDA, COMPOSTA DI MELE E MELE COTTE 10

IL BONET CLASSICO 10

I NOSTRI GELATI E SORBETTI CON CESTINO CROCCANTE 9

## VINI DA DESSERT AL BICCHIERE

MOSCATO D'ASTI 5

PASSITO DI MOSCATO 6

BAROLO CHINATO 6

VERMOUTH 6

GIN TONIC 10