

# IL BIVIO RISTORANTE

## MENÙ DEGUSTAZIONE “TRADIZIONE”

ENTRATINE

COSCIA BATTUTA AL COLTELLO CARCIOFI DI ALBENGA \*

CAPUNET CLASSICO CON FONDUTA DI ROBIOLA \*

TAJARIN CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA

SUPREMA DI FARAONA FARCITA COTTA AL FORNO \*

PREDESSERT \*

DESSERT ALLA CARTA

PICCOLA PASTICCERIA

€ 50 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 80

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

## IL MENÙ “SORPRESA ”

ENTRATINE

QUATTRO PIATTI E UN DESSERT CHE AMIAMO PROPORRE

PREDESSERT

PICCOLA PASTICCERIA

€ 60 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 90

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALL'ASTERISCO NON CONTENGONO GLUTINE

## GLI ANTIPASTI

CRUDO DI CAPESANTE , LIMONI CANDITI E OLIO LIGURE	€ 20*
TENTACOLO DI POLPO SPADELLATO , PATATA , OLIVE TAGGIASCHE E POLVERE DI CAPPERI	€ 16*
TERRINA DI FOIE GRAS , MUSCOVADO , MARMELLATA DI CIPOLLE E PANE DOLCE TOSTATO	€ 20
IL PIATTO DELLA TRADIZIONE ( COSCIA AL COLTELLO , VITELLO TONNATO , INVOLTINO DI PEPERONE )	€ 16*
CAPUNET CLASSICO CON FONDUTA DI ROBIOLA	€ 15*
IL CAPPUCCIO E BRIOCHES	€ 16

## I PRIMI PIATTI

RISOTTO CARNAROLI AL GORGONZOLA DOLCE ( MIN.2 PERSONE )	€ 16*
GNOCCHETTI DI PATATE E FARRO MONOCOCCO CON RAGOUT BIANCO DI CONIGLIO E SCALOGNO	€ 16
I RAVIOLI AL PLIN DELLA TRADIZIONE AL FONDO RISTRETTO	€ 16
I TAJARIN DI MASSIMO TORRENGO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA	€ 16

## I SECONDI PIATTI

SALMONE 55° CIME DI RAPA SCOTTATE , SALSA DI ACCIUGHE	€ 18*
SOTTOFILETTO COTTO ROSA , CARCIOFI DI ALBENGA E FONDO BRUNO	€ 19*
LA FINANZIERA CLASSICA E LE CERVELLA FRITTE	€ 19
REALE DI MAIALINO CROCCANTE , SENAPE E PATATE	€ 17*
LA TRIPPA ALLA MODA DI BERNOCCO FRANCA	€ 15*

## I FORMAGGI

SELEZIONATI ED AFFINATI DA FRANCO PAROLA DI SALIZZO 6 TIPOLOGIE SERVITE CON LA NOSTRA CUGNÀ E IL MIELE	€ 15*
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

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 PRIMIZIE

I LATTICINI

I MIELI E LE NOCCIOLE

LE VERDURE

LE FARINE

GUSTI D'AUTORE

MACELLERIA LA ROCCA

GRANDA FRESCHI

TESTA

BERA DANIELE

MAGIE DI LATTE

CASCINA VALCROSA

BINELLO ANDREA

MOLINO MARINO

MOLINO QUAGLIA

RACCONIGI

BRA

CENTALLO

FOSSANO

ISOLA D'ASTI

ALBA

LEQUIO BERRIA

ALBA

COSSANO BELBO

VIGHIZZOLO

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

MASSIMO TORRENTO È ASSOCIATO ALLA

