

IL BIVIO RISTORANTE

MENÙ DEGUSTAZIONE “TRADIZIONE”

ENTRATINE

TROTA IRIDEA SCOTTATA , CREMA DI ZUCCHINE TROMBETTE , PROFUMO DI LIMONE *

IL PORCINO NEL PIATTO *

TAJARIN CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA

SUPREMA DI FARAONA FARCITA COTTA AL FORNO *

DESSERT ALLA CARTA

€ 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

€ 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

CAPELANTE SCOTTATE AL CAFFÈ , FINOCCHIO IN DUE MANIERE	€ 20*
GALANTINA DI CONIGLIO , MARMELLATA DI CIPOLLE DI TROPEA , MELOGRANO	€ 16*
TERRINA DI FOIE GRAS , MUSCOVADO , VERE AMARENE E PAN DOLCE TOSTATO	€ 20*
IL PIATTO DELLA TRADIZIONE (COSCIA AL COLTELLO , VITELLO TONNATO , INVOLTINO DI PEPERONE)	€ 16*
IL CAPPUCCIO E BRIOCHES	€ 16
UOVO TERME , PORCINI E FONDUTA DI ROBIOLA	€ 16*

I PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI DI PATATE E FARRO MONOCOCCO SALTATI CON FONDUTA DI CASTELMAGNO	€ 16
RAVIOLI QUADRATI DI BACCALÀ , SALSA AI RICCI DI MARE E GAMBERO DI MAZARA SCOTTATO	€ 20
I NOSTRI RAVIOLI AL PLIN SERVITI AL FUMO	€ 16
I TAJARIN DI MASSIMO TORRENGO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA	€ 16
RISOTTO CARNAROLI, CON LUMACHE DI NOVELLO , BURRO DI LUMACHE ED ERBETTE (MIN. 2 PERSONE)	€ 20*

I SECONDI PIATTI

IL MIO POLPO E PATATE	€ 18*
LINGUA DI VITELLO PIASTRATA , "BAGNET VERD" E SCALOGNI AL BURRO	€ 17
CARRE' DI AGNELLO COTTO ROSA, AGLIO E ROSMARINO	€ 20*
COCOTTE DI FUNGHI PORCINI E PATATE GRATINATA IN FORNO	€ 16
PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE , SALSA ALLA SENAPE E PERA WILLIAMS IN AGRODOLCE	€ 17*
LA FINANZIERA CLASSICA	€ 20

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 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

CUNEO

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".