

IL BIVIO RISTORANTE

MENÙ DEGUSTAZIONE “TRADIZIONE”

ENTRATINE

TROTA FARIO AFFUMICATA DA NOI, TACCOLE, MISTICANZE E OLIO LIGURE *

UOVO IN CAMICIA, FUNGHI CARDONCELLI AL BURRO E 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*
SALMONE MARINATO AL PEPE ROSA, PAN DOLCE TOSTATO	€ 16*
TERRINA DI FOIE GRAS , MUSCOVADO , VERE AMARENE	€ 20*
IL PIATTO DELLA TRADIZIONE (COSCIA AL COLTELLO , VITELLO TONNATO , INVOLTINO DI PEPERONE)	€ 16*
IL CAPPUCCIO E BRIOCHES	€ 16

I PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI DI PATATE E FARRO MONOCOCCO , MELANZANE TRIFOLATE E BURRATA	€ 16
I NOSTRI RAVIOLI AL PLIN	€ 16
I TAJARIN DI MASSIMO TORRENCO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA	€ 16
RISOTTO CARNAROLI, CON FUNGHI PORCINI (MINIMO 2 PERSONE)	€ 18*

I SECONDI PIATTI

BACCALA' IN OLIO COTTURA PATATA E OLIVE TAGGIASCHE	€ 18*
CALAMARO SCOTTATO, ZUCCHINE IN DUE MANIERE	€ 17*
SOTTOFILETTO, SCAROLA BRASATA E NOCCIOLA	€ 19*
CARRE' DI AGNELLO COTTO ROSA, AGLIO E ROSMARINO	€ 20*
PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE , SENAPE E CAROTE	€ 17*
BOCCONCINI DI CONIGLIO CON PEPERONI SCIOLTI IN COTTURA	€ 16*

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

