

IL BIVIO RISTORANTE

MENÙ DEGUSTAZIONE "TRADIZIONE"

ENTRATINE

*GALANTINA DI CONIGLIO – MARMELLATA DI CIPOLLE **

*ASPARAGI AL BURRO – UOVO IN CAMICIA – FONDUTA DI ROBIOLA **

I TAJARIN DI MASSIMO TORRENCO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA

*SCARAMELLA DI VITELLO STRACOTTA E PIASTRATA – BAGNET VERD**

DESSERT ALLA CARTA

€ 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

<i>CAPESANTE SCOTTATE AL CAFFÈ – CREMA SOFFIATA DI FINOCCHI</i>	<i>€ 20 *</i>
<i>80 GR. DI FILETTO – FUNGHI CARDONCELLI SOTT'OLIO</i>	<i>€ 18*</i>
<i>VERDURE COTTE E CRUDE – SALSA AIOLI</i>	<i>€ 15*</i>
<i>SCALOPPA DI FOIE GRAS – MELE – CANNELLA – SALSA AL MOSCATO RISTRETTO</i>	<i>€ 20*</i>
<i>IL PIATTO DELLA TRADIZIONE (COSCIA AL COLTELLO - VITELLO TONNATO - INVOLTINO DI PEPERONE)</i>	<i>€ 18*</i>
<i>ASPARAGI AL BURRO – UOVO IN CAMICIA – FONDUTA DI ROBIOLA</i>	<i>€ 17*</i>
<i>IL CAPPUCCIO E BRIOCHES</i>	<i>€ 17</i>

I PRIMI PIATTI

<i>RISOTTO CARNAROLI – ANIMELLE DI VITELLO – FONDO BRUNO (MIN. 2 PERSONE)</i>	<i>€ 18*</i>
<i>PASTA MISTA DI GRAGNANO – CAPESANTE – GAMBERI – FAGIOLI BORLOTTI (MIN. 2 PERSONE)</i>	<i>€ 20</i>
<i>GNOCCHETTI DI PATATE E FARRO MONOCOCCO – POMODORO – CIPOLLOTTO - ASPARAGI</i>	<i>€ 17</i>
<i>I NOSTRI RAVIOLI DEL PLIN SERVITI NEL TOVAGLIOLO</i>	<i>€ 17</i>
<i>I TAJARIN DI MASSIMO TORRENGO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA</i>	<i>€ 17</i>

I SECONDI PIATTI

<i>BACCALÀ IN OLIO COTTURA – PUREA DI SEDANO RAPA - OLIVE TAGGIASCHE</i>	<i>€ 20*</i>
<i>CARRE' DI AGNELLO COTTO ROSA AGLIO E ROSMARINO</i>	<i>€ 20*</i>
<i>SCARAMELLA DI VITELLO STRACOTTA E PIASTRATA – BAGNET VERD</i>	<i>€ 18*</i>
<i>SUPREMA DI FARAONA FARCITA COTTA AL FORNO – INSALATA BELGA BRASATA</i>	<i>€ 18*</i>
<i>LA FINANZIERA CLASSICA</i>	<i>€ 20</i>

I FORMAGGI

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

*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"

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