

Menù





ANTIPASTI

Capasanta scottata 16

Noci di capasanta, lardo, frutti di bosco e porcini (4-7-14)

Gamberi al Campari 14

Gamberi marinati al Campari, maionese alla barbabietola (2-3-4-12)

Polpo in doppia cottura 18

Polpo bollito e poi scottato in griglia, vellutata di piselli, rapanello fresco e mandorle tostate (4-5-8-9-12-14)

La Tartare 17

Tartare di Angus argentino e funghi porcini freschi (7)

Selezione di salumi dell'Oltrepò 13

Salame, coppa, pancetta 18 mesi, lardo e schita (1-3-10)

PRIMI PIATTI

Paccheri all'astice 24

Paccheri all'astice canadese, pomodoro datterino e zeste di limone (1-2-4-7-9-12)

Fregola Sarda 16

Fregola sarda, cozze, pecorino e pomodorini confit (1-4-14)

Tagliolini 36 tuorli 23

Tagliolini 36 tuorli, crema delicata di cipollotto, bisque di gamberi e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo (1-3-4-7)

Fettuccine ai funghi porcini 18

Fettuccine all'uovo fatte in casa con funghi porcini freschi (1-3-7)

Fettuccine del Pilota 15

Fettuccine all'uovo fatte in casa con mousse al formaggio, tuorlo d'uovo e prosciutto crudo croccante (1-3-7)

Risotto Oltrepò 15 - minimo per 2 persone -

Riso "Cascina Speziana", pasta di salame e Bonarda (1-7)

Pappardelle con ragù di cervo 16

Pappardelle all'uovo fatte in casa con ragù di cervo (1-3-7-9-12)



SECONDI PIATTI

Pescato del giorno a modo nostro da 24 a 29 *(in base alla tipologia di pesce disponibile)*

Rana pescatrice 23

Rana pescatrice croccante con finocchio e terrina di verdure (4-5-8)

Fritto misto 22

Gamberi, calamari ed alici (1-2-4-14)

Tonno scottato 20

Tonno scottato in griglia, senape, semi di sesamo, cipolla di tropea e lamponi (4-8-11)

Lumache di Cherasco 15

Lumache di Cherasco in umido con crostini di pane (1-7-9)

Tagliata di manzo 20

Tagliata di controfiletto di Angus argentino, olio, rosmarino e sale Maldon

Guancialino di manzo brasato 16

(9-12)

Cotoletta alla milanese 32

Cotoletta di vitello con osso ca. 500gr (1-3-7)

CONTORNI

Patate al forno 5

Patate fritte 5

Verdure grigliate 6

DOLCI

Dolci al carrello 7

“OGNI PIATTO È PREPARATO CON CURA E PASSIONE;
IL TEMPO È IL NOSTRO INGREDIENTE SEGRETO”



CAFFETTERIA

Acqua naturale o gasata 0,7l 2,5
Caffè espresso 2,5
Caffè orzo o ginseng 3
Bibite in bottiglia 3,5
Amari, grappe, distillati da 3,5

Regolamento Allergeni (Reg. UE 1169/2011)

Per tutelare la salute dei nostri clienti, informiamo che i nostri piatti possono contenere uno o più dei seguenti allergeni; nel menù, a fianco ad ogni piatto, è indicato il numero dell'allergene in esso contenuto.

Per esempio: "(1,2,3)" indica la presenza di cereali contenenti glutine (1), di crostacei (2) e uova (3).

Elenco allergeni:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

Si prega di segnalare al personale eventuali intolleranze o allergie alimentari prima dell'ordinazione.

prezzi sono espressi in Euro € - coperto 3,0