MENU GLUTEN FREE

GIRONE
DEI GOLOSI
RISTORANTE

ANTIPASTI

battuto monferrino
euro 13

speciale battuto dei golosi con fonduta alla nocciola e tuorlo crudo
euro 16

sformato di zucca e castagne su crema di erborinato e porcini grigliati
euro 14

terrina di cinghiale con mele fritte e composta di fichi
euro 14

insalatina di baccalà con cipolle caramellate
euro 14

uovo fritto dal cuore morbido
su letto di spinaci e fonduta di bra e pepe con crostini
euro 16

rustico:
frittellini di verdura, insalata russa, vitello tonnato, peperone con bagna cauda
euro 14

antipasto della casa:
battuto monferrino, sformato, terrina di cinghiale, insalata di baccalà
euro 16

PRIMI PIATTI

agnolottini di nonna Mirella al sugo di stufato
euro 14

gnocchi di patate viola al castelmagno e noci
euro 14

paccheri di gragnano al sugo di pachino con crumble al basilico
euro 14

ravioli di broccoli e testun con salsiccia sfumata al barbera
euro 16

rabaton della tradizione gratinati in forno
euro 14

risotto carnaroli ai porcini con mele renette mantecato al montebore
euro 14 a porzione (min. 2 porzioni)

COPERTO euro 3 • ACQUA SAN BERNARDO euro 3

VEDI LEGENDA SIMBOLI ALLERGENI SUL RETRO • OGNI VARIANTE AI PIATTI PROPOSTI euro 3

MENU GLUTEN FREE

GIRONE
DEI GOLOSI
RISTORANTE

SECONDI PIATTI

tagliata di fassona piemontese con stick di ceci al timo
euro 16

filetto di branzino
su vellutata di pachino e frollini salata alle erbe aromatiche e pistacchi
euro 18

guancia di vitello brasata cotta a bassa temperatura con patate
euro 16

stracotto di cinghiale ai mirtilli con patate
euro 18

filetto di vitello con tortino di patate e chips di zucca
euro 18

porcini fritti
euro 18

DOLCI

euro 7 cadauno

tiramisù con i nostri savoiardi

gelato alla crema con stracotto di frutti di bosco

degustazione piemonte
(panna cotta, bunet, creme caramel, baci del girone, brut e bon)

tortino caldo al cioccolato
con cuore ai frutti di bosco e vellutata di cioccolato bianco

cheesecake al caramello salato

sorbetto ai frutti di bosco

LEGENDA SIMBOLI ALLERGENI


FRUTTA SECCA


LATTOSIO


PESCE


SEDANO


SOIA



SOLFITI


UOVO

ALCUNE MATERIE PRIME POTREBBERO ESSERE SURGELATE ALL'ORIGINE. RIVOLGERSI AL PERSONALE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Ogni piatto viene cucinato
sul momento, per cui Vi ringraziamo
anticipatamente se avrete la gentilezza
di attendere qualche minuto in più.

Si prega
di **segnalare** al personale di sala
eventuali allergie e/o
intolleranze alimentari