



Un Menù “ A STAGIONE “

I nostri menù cambiano ogni tre mesi e seguono la stagionalità dei prodotti questo ci permette appunto di servirvi prodotti “ freschi di stagione “ e di avere spesso piatti nuovi e innovativi.

Sul nostro sito il menù sempre aggiornato

www.lapiemontesemariano.it

Antipasti

Uovo (1, 3, 7, 8) Cavolfiore, nocciole, tartufo	€ 17.00
Branzino crudo (4) Cipolla sotto sale, brodo di prosciutto crudo	€ 18.00
Merluzzo (4, 7) Lardo, ceci, rosmarino	€ 18.00
Carpaccio maturato (3, 7, 10) Marmellata al bacon e cipolle, bernese ai porcini	€ 17.00
Quaglia (1, 3, 7) Ketchup di peperoni, tatine di peperoni, timo	€ 18.00
Battuta a coltello di sottofiletto piemontese (3, 10) Olio, sale, pepe (scelta senape digione – bottarga d'uovo)	€ 17.00
Battuta a coltello di sottofiletto piemontese scaglie di tartufo fresco di stagione	€ 20.00

Primi Piatti

Risotto (7) Capperi, limone, liquirizia	€ 18.00
Riso croccante (1, 7) Ossobuco alla milanese, gremolada	€ 18.00
Tagliatella al ragù di salsiccia (1, 3, 7) Parmigiano, tartufo	€ 18.00
Agnolotti del plin ai 3 arrosti (1, 3, 6, 7, 10) Fondo al miso	€ 20.00
Gnocchi di zucca grigliati (1, 2, 3, 7) Semi tostati, mandarino, gambero crudo	€ 18.00

servizio € 4.00

Per allergie o intolleranze consultare l'elenco allergeni e informare il personale di sala

Seconde Portate

Ombrina (4, 7) Vaniglia, friarielli	€ 25.00
Petto d' Anatra (6, 7) Arancia, pere, indivia	€ 25.00
Piccione (1, 3, 6, 7) Nduja, verza, frutta essicata	€ 25.00
Costolette di agnello fritte (1, 3, 5) Peperoni gialli e rossi	€ 25.00
Collo di maiale glassato alla guinness (7, 8) Mandorle, zucca	€ 25.00
Filetto di vitello alla Wellington (1 3 7) purea di patate, fondo di vitello, scaglie di tartufo nero	€ 28.00
Fassona al camino (filetto di scottona piemontese) (1 3 7) Maionese alla paprika affumicata, cavolo viola e umeboshi	€ 28.00
Contorni	
Patate saltate	€ 4.00
Finocchi gratinati (7)	€ 4.00

servizio € 4.00

Per allergie o intolleranze consultare l'elenco allergeni e informare il personale di sala