



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

Sgombro affumicato (1, 4, 6, 7, 12) Puntarelle, salsa alla mugnaia	€ 17.00
Coscette di rana (1, 7) Aglione, olio, peperoncino	€ 17.00
Carpaccio maturato (3, 7, 10) Marmellata al bacon e cipolle, bernese ai porcini	€ 17.00
Lingua (6, 7) Broccolo, nduja, limone	€ 17.00
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) Erbe amare, rafano, bergamotto	€ 18.00
Riso croccante (7, 12, 14) Polpo, vino rosso, finocchietto, fave	€ 18.00
Tortelli (1, 3, 4, 7) Pane, burro, alici, puntarelle	€ 18.00
Agnolotti del plin ai 3 arrosti (1, 3, 6, 7, 10) Miso, mostarda	€ 20.00
Tagliatelle al ragù di cortile (1, 4, 9) Finferli, lamponi	€ 18.00
<i>servizio € 4.00</i>	

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

Seconde Portate

Faraona ripiena (5, 7 , 11) € 25.00
Salsa di arachidi, pak choi al sesamo

Piccione € 25.00
Salsiccia, radicchio agrodolce, ribes

Ribs di maiale cbt (6, 10) € 25.00
Bbq all albicocca, lattuga alla griglia

Trota salmonata (7) € 25.00
Zucchine, ricotta, fiori di zucca

Porchetta di coniglio (7, 11) € 25.00
Babaganoush, cardoncelli

Filetto di vitello alla Wellington (1 3 7) € 26.00
purea di patate, fondo di vitello, scaglie di tartufo nero

Fassona al camino (filetto di scottona piemontese) (1 3 7) € 26.00
Maionese alla paprika affumicata, cavolo viola e umeboshi

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