

# bistrovino

M E N U

## *Menù tradizione*

38

VITELLO TONNATO

VEAL WITH TUNA SAUCE

UOVO POCHÉ CON FONDUTA

POACHED EGG WITH CHEESE CREAM

TAJARIN AL RAGÙ DI SALSICCIA DI BRA

HAND-MADE TAJARIN WITH BRA SAUSAGE SAUCE

GUANCIA DI FASSONA

VEAL CHEEK WITH VEGETABLES

PREDESSERT

PRE DESSERT

BONET

BONET (TYPICAL PIEDMONTESE CHOCOLATE AND AMARETTI DESSERT)

## *Menù in..fermento*

48

CAPUNET, GALLINA D'ASTI,  
BRODO E CIPOLLE FERMENTATE

CAPUNET, ASTI HEN, SOUP AND FERMENTED ONIONS

GRANO SARACENO, PATATE FERMENTATE,  
ARINGA E TARTUFO NERO

BUCKWEAT, FERMENTED POTATOES,  
HERRING AND BLACK TRUFFLE

SPAGHETTO DI GRAGNANO,  
LIMONE FERMENTATO E BRUCIATO,  
UOVA DI SALMONE E QUINTO QUARTO

GRAGNANO SPAGHETTI, BURNED AND  
FERMENTED LEMON, SALMON EGG AND THE  
FIFTH QUARTER

LUCIOPERCA, MELE ANTICHE,  
NOCI E CAVOLFIORRE

PIKE-PERCH, ANCIENT APPLES, WALLNUTS  
AND CAULIFLOWER

PREDESSERT

PRE DESSERT

TARTELLETTA, FAGIOLI ROSSI FERMENTATI,  
BANANA E GELATO ALLA VERBENA

TARTELLETTE, FERMENTED RED BEANS,  
BANANA AND VERBENA ICE-CREAM

2 PORTATE E 1 DOLCE A SCELTA DAI MENÙ  
2 DISHES AND 1 DESSERT FROM THE MENU

28

3 PORTATE E 1 DOLCE A SCELTA DAI MENÙ  
3 DISHES AND 1 DESSERT FROM THE MENU

38

ABBINAMENTO 4 CALICI  
4 SELECTED PAIRED WINES

18

ABBINAMENTO 6 CALICI  
6 SELECTED PAIRED WINES

28