

bistrovino

BISTROT IN LANGA

MENU DEGUSTAZIONE

“ALLA SCOPERTA DELLE LANGHE”

PICCOLO BENVENUTO DELLO CHEF

BATTUTA DI “FASSONA PIEMONTESE”

Coscia di Fassona Piemontese battuta al “COLTELLO” con ravanelli croccanti

AGNOLOTTI DEL PLIN

Tradizionali Agnolotti al Plin ai tre arrosti con burro di montagna aromatizzato

COSTOLETTE DI AGNELLO

Costolette di agnello d' Alta Langa con croccante panatura alle erbe e semolino dolce fritto

BUNET

Bunet secondo l'antica tradizione piemontese con Zabaione al Moscato d'Asti Malgrà

EURO 40

bistrovino

BISTROT IN LANGA

PER INIZIARE..

BATTUTA DI "FASSONA PIEMONTESE"

Euro 12

Coscia di Fassona Piemontese battuta al "COLTELLO" con ravanelli croccanti

CLASSICO VITELLO TONNATO

Euro 12

Girello di Fassona Piemontese cotto a bassa temperatura accompagnato con la sua tradizionale salsa tonnata

UOVO POCHE' • ASPARAGI DI SANTENA • FONDUTA

Euro 10

Uovo in camicia con asparagi alle nocciole e fonduta di formaggi misti di Langa;

BACCALA' MANTECATO • PISELLI • CROCCANTE AL POMODORO

Euro 14

Cuore di baccalà islandese con vellutata di piselli, cialda di pane croccante al pomodoro e olive taggiasche.

bistrovino

BISTROT IN LANGA

LA NOSTRA PASTA FATTA A MANO E... NON SOLO

TAJARIN AL "COLTELLO" CON RAGU' PIEMONTESE

Euro 12

Tajarin ai 40 tuorli tagliati "AL COLTELLO" conditi con il tradizionale ragù di Fassona Piemontese

GNOCCHI DI PATATE • CASTELMAGNO • NOCCIOLE PIEMONTE IGP

Euro 12

Gnocchi di patate di "MOMBARCARO" con crema al Castelmagno DOP e polvere di nocciole piemonte IGP

AGNOLOTTI DEL PLIN

Euro 14

Tradizionali Agnolotti del Plin ai tre arrosti con burro di montagna aromatizzato

IL RISO E IL MARE

Euro 16

Riso carnaroli Pizzo Foresto con cozze Nieddittas, capesante e gamberi rossi di Mazzara del Vallo

bistrovino

BISTROT IN LANGA

LA CARNE E... NON SOLO

SCAMONE • SALSA BBQ • MAIONESE ALLA SENAPE

Euro 16

Tagliata di Scamone da "**FASSONA PIEMONTESE**" accompagnata con salsa BBQ, Maionese alla Senape e patate croccanti;

ROLATA DI CONIGLIO

Euro 16

Rolata di coniglio "**Nostrano**" cotta a bassa temperatura con caponatina di verdure;

COSTOLETTE DI AGNELLO

Euro 16

Costolette di agnello d' Alta Langa con croccante panatura alle erbe e semolino dolce fritto;

LA RANA PESCATRICE E LE PERLE DEL TIRRENO

Euro 18

Medaglione di rana pescatrice del Mediterraneo con crema di Fagioli "**BURIOTTO**" prodotti a Caria (VV), sull'Altopiano di Monte Poro e Cipolla Rossa di Tropea IGP caramellata.

bistrovino

BISTROT IN LANGA

DALLA NOSTRA PASTICCERIA

PANNA COTTA

Euro 6

Tradizionale Panna Cotta di nostra produzione con Coulis di Fragole;

TORTINO DI NOCCIOLE PIEMONTE IGP

Euro 6

Tortino di nocciole dal cuore caldo e cremoso;

BUNET

Euro 6

Bunet secondo l'antica tradizione piemontese con Zabaione al Moscato d'Asti Malgrà

TARTELLETTA • CREMA PASTICCERA • FRAGOLE

Euro 6

Tartelletta di pasta frolla con crema pasticcera al "BERGAMOTTO" e fragole di Peveragno.

