

CUCINA L'ANDREA

Le nostre proposte del mese



ANTIPASTI

VITELLO TONNATO RUSTICO 10€

Classico senza tempo ampiamente apprezzato, fatto con salsa artigianale.

SASHIMI DI TROTA AFFUMICATA CON CREMA DI CAPRINO E PANE DI SEGALE 10€

Trota affumicata artigianalmente accompagnata da una delicata mousse di caprino e mela.

FLAN DI BORRAGINE E FONDUE DI TOMA 9€

Sformatino composto da borragine e spinaci freschi, accompagnato da salsa alla toma delicata.

GNOCO FRITTO CON LARDO ARTIGIANALE E MIELE DI MONTAGNA 10€

Impasto della focaccia fritto accompagnato dal lardo di Valle e dal miele millefiori di montagna.



SECONDI PIATTI

SALMERINO AL BURRO E SERPILLO 16€

Entra in scena il rinomato salmerino, profumato con il timo tipico delle nostre zone alpine. Le trote sono allevate a Perosa Argentina. Trota intera di circa 400 gr.

TOMINO AL CARTOCCIO CON CIPOLLE CARAMELLATE 9€

Il tomino è un formaggio tradizionale del Piemonte, fonde in forno coperto dalla cipolla rossa confit.

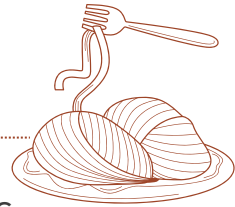
GUANCIA DI VITELLO BRASATA 16€

Morbida e vellutata, con il suo denso fondo bruno.

CONTORNO A SCELTA 3,50€

Patate al forno nostrane o insalata fresca.

PRIMI PIATTI



GNOCCHI DI PATATE FATTI A MANO CON SPECK E ASPARAGI 12€

Gnocchi preparati con qualità di patate Agria, Conditi con un tocco primaverile.

AGNOLOTTI DI RICOTTA E SPINACI FRESCHI CON SALSAL AL POMODORO 14€

Agnolotti preparati a mano dal fresco gusto primaverile.

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ALLA BOLOGNESE 12€

Tagliatelle fatte da noi, di farina di grano italiano, servite con ragù classico.

CASERECCE INTEGRALI CON SUGO DI AGNELLO E PEPERONI CRUSCHI 14€

Pasta trafilata al bronzo nella nostra cucina, polpa di carne tagliata al coltello e nota croccante di peperoni cruschi lucani.

DOLCI



PANNA COTTA 5€

Profumata con semi di vaniglia bourbon, servita con caramello o salsa ai frutti rossi.

TIRAMISÙ AL BICCHIERE 5€

Il Tiramisù è un dolce al cucchiaio composto da strati di biscotti savoiardi inzuppati nel caffè e farciti con una crema al mascarpone.

DOLCE DEL GIORNO 5€

Dessert stagionale che può variare spesso e volentieri. Chiedere ai ragazzi di sala.

GELATO ARTIGIANALE DUE PALLINE 5€



N.B. OGNI PREPARAZIONE È RIGOROSAMENTE FATTA A MANO, CON INGREDIENTI LOCALI FRESCHI E REPERIBILI SECONDO LA STAGIONE.

COPERTO 2€