

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 YOGURT GRECO E FINOCCHIETTO 10€

Trota affumicata artigianalmente accompagnata da una delicata mousse acidula di yogurt.

SFOGLIA DI PEPERONE ARROSTITO 9€ E BAGNETTO VERDE

Peperone bruciati e pelati a vivo servito su pasta brisèe e bagnetto verde rustico.

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

FILETTO DI SALMERINO AL BURRO E SERPILLO 13€

Entra in scena il rinomato salmerino, profumato con il timo tipico delle nostre zone alpine. Le trote sono allevate a Perosa Argentina.

TOMINO AL CARTOCCIO CON CIPOLLE 9€ CARAMELLATE

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

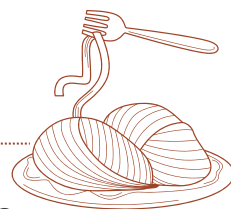
FILETTO DI CERVO AI FRUTTI ROSSI 16€

Filetto di carne magra rosolato al punto rosa. Salsa di frutti di bosco.

CONTORNO A SCELTA 3,50€

Patate al forno nostrane o insalata fresca.

PRIMI PIATTI



GNOCCHI DI PATATE FATTI A MANO 13€ DATTERINI CONFIT E RICOTTA SALATA

Gnocchi preparati con qualità di patate Agria, Conditi con un condimento estivo.

TROFIE ARTIGIANALI E PESTO GENOVESE 12€

Trofie fatte a mano nella nostra cucina, condite con pesto preparato fresco e con poco aglio.

TAGLIATELLE FATTE IN CASA 12€ AL RAGÙ DI SALSICCIA E FINOCCHIETTO

Tagliatelle fatte da noi, di farina di grano italiano, servite con sugo a base di salsiccia. Aggiunta di salsa besciamella. +50 cent.

CASERECCHE INTEGRALI CON RISTRETTO DI SELVAGGINA E GINEPRO 14€

Pasta trafilata al bronzo nella nostra cucina, carne tagliata a coltello, cotta a lungo e profumata al ginepro.

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 5€ DUE PALLINE



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

COPERTO 2€