

CUCINA L'ANDREA

Le nostre proposte per la settimana



ANTIPASTI

ANTIPASTO PIEMONTESE 9€

Classico antipasto piemontese di verdure e tonno, molto saporito.

CARNE SALADA FATTA DA NOI 10€

Carne di Fassona piemontese selezionata e fatta stagionare in loco con marinatura artigianale.

FLAN DI CARDI CON 9€

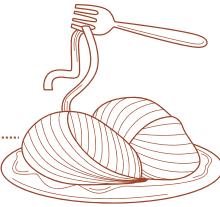
BAGNA CAUDA

Morbido flan accompagnato dalla sua delicata salsa.

GNOCCO FRITTO CON LARDO 10€

E MIELE DI MONTAGNA

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



PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE IN CREMA 12€ DI DELICATO GORGONZOLA

Gnocchi di patate nostrane fatti a mano, arricchiti da una crema al Gorgonzola DOP.

I NOSTRI AGNOLOTTI DEL PLIN 14€ AL SUGO DI ARROSTO

Agnolotti di nostra produzione con ripieno di arrosto, conditi nel suo sugo. Irresistibili.

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

Tagliatelle fatte da noi, di farina di grano italiano, servite con ragù e sfumate al Barbera.



SECONDI PIATTI

FILETTO DI TROTA DI VALLE 13€ AL BURRO E NOCCIOLE

La trota è un pesce d'acqua dolce con un gusto tenero e avvolgente. Le trote sono allevate a Perosa Argentina.

TOMINO AL CARTOCCIO CON CIPOLLE 9€ CARAMELLATE

Il tomino è un formaggio tradizionale del Piemonte.

BRASATO 14€

Classica preparazione piemontese adatta all'inverno.

CONTORNO A SCELTA 3,50€

Patate al forno nostrane o Crauti rossi.



DOLCI



BUNET DELLO CHEFFO 5€

Classico bunet piemontese al cioccolato e amaretti. Delicato e sfizioso.

TIRAMISÙ ALLA VENETA 5€

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

FRITTELLE DI MELA 5€

Mele del contadino fritte con pastella profumata con la scorza di limone. Come le faceva nonna.

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

COPERTO 2€