

# 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.

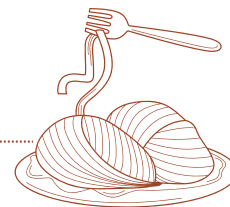
### FLAN DI CARDI CON BAGNA CAUDA 9€

Morbido flan accompagnato dalla sua delicata salsa.

### GNOCCO FRITTO CON LARDO E MIELE DI MONTAGNA 10€

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

## PRIMI PIATTI



### GNOCCHI DI PATATE IN CREMA DI DELICATO GORGONZOLA 12€

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

### I NOSTRI AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO DI ARROSTO 14€

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

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

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



## SECONDI PIATTI

### FILETTO DI TROTA DI VALLE AL BURRO E NOCCIOLE 13€

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 CARAMELLATE 9€

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€