

Menù



Info

+39 393 6846010

ilritrovoosteria@gmail.com

Via Bertero 6 , Alba

Antipasti

La Tradizione (1.3.4.12)	 Presidio Slow Food	15
battuta al coltello, acciughe al verde, vitello tonnato e insalata russa		
oppure portata a scelta		12
Carciofo e robiola (7)		13
gratinato e crema di robiola tre latti		
Insalatina tiepida di mare* (2.4.14)		15
calamari, polpo, gamberi rossi, patata e verdure		
Baccalà mantecato (7.9)		13
crema di ceci e rosmarino		
Cavolo e miele		10
julienne di cavolo bianco e rosso, mela, melograno e dressing al miele		

Primi

(le paste fresche sono di nostra produzione)

Tajarin* (1.3)	14
al ragù di carne (9.12)	
Agnolotti del plin* (1.3.7.9.12)	14
al burro di malga e sugo d'arrosto	
Gnocchi di patate* (1.3.7)	14
crema di blu e nocciole tostate	
Spaghetti alle vongole (1.4.14)	18
spaghetti chitarra artigianale, vongole e muddica	

*Prodotti che per esigenza di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C

Secondi

(piatti espressi , tempi di cottura e preparazione ca. 30 minuti)

Guancia di vitello	(5.9.12)	16
brasata al vino rosso, sedano rapa e polenta arrostita		
Sella di vitello	 (12)	18
chimichurri, patate e verdure spadellate		
Coscia d'anatra	(4.12)	16
confit, cavoletti di Bruxelles e salsa d'acciughe		
Trancio di branzino	(4)	20
arrostito , crema di patate e carciofo		
Selezione di formaggi		15
Serviti con cugnà e miele		

Menu Degustazione

da intendersi per tutto il tavolo

A scelta 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo e
dolce 45

Non è possibile condividere 1 menù degustazione in più
persone

*Prodotti che per esigenza di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C

Dolci

Panna cotta e frutti rossi (3.7) 7

Torta di nocciole e crema di zabaione (3.7.8) 7

Semifreddo al torroncino (1.3.7.8) 7
torrone e nocciole, karkadè e arancia

Yogurt e passion fruit (5.7.8) 7
mousse di yogurt, caramello salato, arachidi sabbiati e sorbetto al passion fruit

Coperto 2 Acqua 3 Caffè 2

Allergeni

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011 informiamo i nostri clienti che i piatti del nostro menu possono contenere o venire a contatto con i seguenti allergeni:

- 1.Cereali contenenti glutine 🌾
- 2.Crostacei 🦀
- 3.Uova 🥚
- 4.Pesce 🐟
- 5.Arachidi 🥜
- 6.Soia 🌱
- 7.Latte 🥛
- 8.Frutta a guscio 🥜
- 9.Sedano 🌿
- 10.Senape 🌻
- 11.Semi di sesamo 🌰
- 12.Anidride solforosa e solfiti 🍷
- 13.Lupini 🌸
- 14.Molluschi 🐚

✨ Vi invitiamo a comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze: saremo felici di consigliarvi i piatti più adatti.