



ANTIPASTI / appetizer

...della tradizione...

Battuta di Fassone tagliata al coltello

(Fassona tartare cut with a knife)

€12

Girello di Fassone con salsa tonnata di una volta

(Veal leg with tuna sauce)

€12

Sformattino di zucca con bagna cauda leggera

(Pumpkin flan with light bagna cauda)

€12

...e dell'innovazione...

Uovo cotto a bassa temperatura con patata viola e toma d'Alpeggio

(Egg cooked at low temperature with purple potato and Alpine toma cheese)

€14


Millefoglie di lingua e foie gras con cubetti di gelée al porto

(Tongue and foie gras millefeuille with gelée cubes at the port)

€16

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Prodotto adatto ai celipci



PRIMI / main course

...della tradizione...

•Agnolotti "Ca' Mia" di vitello, maiale e cavolo col loro ristretto
(*Agnolotti Ca' Mia* Stuffed ravioli with veal, pig and cabbage in their broth)
€ 12

Plin di Castelmagno su nido fieno maggengo con burro e tartufo nero
(Castelmagno Plin on a hay maggengo nest with butter and black truffle)
€ 15


Tagliolini ai funghi porcini
(tagliolini with porcini mushrooms)
€ 13

...e dell'innovazione...


Fusilli di Gragnano cacio e pepe, briciole di saliccia e zenzero
(Fusilli di Gragnano cheese and pepper, sausage and ginger crumbs)
€ 15

Paccheri al ragù di cinghiale con arancia e cacao in polvere
(Paccheri with wild boar ragout with orange and cocoa powder)
€ 13

Risotto con zucca, guanciaie croccante e gocce di aceto balsamico
(Risotto with pumpkin, crispy bacon and drops of balsamic vinegar)
€ 12



*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
prodotto adatto ai celiaci



SECONDI / second course

...della tradizione...

Cappello del prete brasato con polentina croccante
(Pot roast with crispy polenta)

€ 15

Tagliata di Fassone con radicchio e grana
(Cut beef of "Fassone" with grana and red radish)

€ 16

Funghi fritti e cervella dorata
(mushrooms and calf brain fried)

€ 15

Trippa di Moncalieri in umido con mentuccia e polentina croccante
(Moncalieri tripe stewed with mint and crispy polenta)

€ 13

...e dell'innovazione...

Filetto di vitello in crosta al profumo di camomilla "AFFUMICATO" alle erbe aromatiche

(Smoked veal fillet in camomile crust with aromatic herbs)

€ 25

Capocollo di maialino cotto a bassa temperatura con purea di sedano rapa e senape in grani

(Capocollo pork cooked at low temperature with celeriac puree and grain mustard)

€ 16

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI PIEMONTESI

COMPRESO DI CALICE DI VINO

€ 18

MENU' DI PESCE / fish menù

ANTIPASTI / appetizer

- ☒ **Salmone marinato su gel di barbabietola, sedano julienne e maio allo yogurt**
(Marinated salmon on beet gel, julienne celery and yogurt maio)
€ 15
- ☒ **Carpaccio di tonno affumicato, finocchi arance e mandorle**
(Carpaccio of smoked tuna, fennel oranges and almonds)
€ 13
- ☒ **Polpo rosolato con crema di ceci profumata al rosmarino e olive taggiasche**
(Octopus browned with chickpea cream flavored with rosemary and Taggiasca olives)
€ 15


PRIMI / main course


- ☒ **Risotto con vongole veraci, timo e salsa al limone ***
(Risotto with clams, thyme and lemon sauce)
€ 15
- Spaghetto alla "Luciana" al pomodoro, con polipetti e peperoncino**
(Spaghetti "Luciana" with tomato sauce, octopus and chili pepper)
€ 14
- Busiate con tonno fresco, melanzane e menta**
(Busiate with fresh tuna, eggplant and mint)
€ 15


SECONDI / second course

- ☒ **Frittura di calamari e fantasia di verdure ***
(Fried calamari and vegetable fantasy)
€ 18
- ☒ **Involtino di branzino con gamberi su torretta di patate ***
(Sea bass roll with prawns on a potato tower)
€ 17
- Tonno scottato in crosta di sesamo con zucchine in carpione**
(Seared tuna in sesame crust with marinated zucchinis)
€ 19


CONTORNI


Insalata verde 
€ 4,00

Insalata mista 
€ 6,00

Patate al forno 
€ 5,00

Patate fritte*
€ 5,00

Verdure alla griglia 
€ 7,00

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
 Prodotto adatto ai celiaci

BEVANDE

Acqua naturale / frizzante		€ 2
Bibite in lattina		€ 3
Vino della casa	1 lt	€ 12
	1/2 lt	€ 6
	1/4 lt	€ 3
Caffè		€ 2,5
Liquori e digestivi		€ 4 / € 6
Coperto		€ 2,5

CARTA DEI DOLCI

...tutti i nostri dolci sono fatti da noi...

- Panna cotta € 9
- Bûchet € 8
- padding with chocolate and amaretti biscuits
- Tiramisù € 9
- Torta "Barozzi" al cioccolato fondente e caffè € 6
- con crema panna e zabajone
- "Barozzi cake" chocolate, coffee and zabajone cream
- Tortino al cioccolato con cuore caldo € 6
- e salsa al frutto della passione
- Hot chocolate cake with a melting heart and passion fruit sauce
- Tarte tatin alle mele € 5
- Millefoglie scomposta con crema panna e zabajone, € 6
- cioccolato e frutta
- Millefeuille with zabajone cream, chocolate and fruit
- Sorbetti di nostra produzione (Bergamotto, Frutti rossi, Frutto della passione) € 5
- Gelato di nostra produzione (Crema) € 5
- Frutta di stagione € 5

VINI DA DESSERT a calice

- Malvasia di Cavonzo € 4
- Brachetto "Bibet" € 4
- Moscato Pinolo "Avit" € 6
- Moscato d' Asti € 4
- Vini Ispiratori € 4

DIGESTIVI a bicchiere

- Crema ai pasticcini di Sicilia € 4
- Crema alla liquirizia € 4
- Liquore al cioccolato nero € 4
- Rubarbaro (proprietà aperitive e toniche) 17%vol. € 4
- Abricot (note di mandorle) 25%vol. € 4
- Genziana (retrogusto amaro) 28 %vol. € 4
- Serpoul (proprietà toniche e digestive) 30%vol. € 4
- Aquebise (aroma intenso,retrogusto piacevolmente amaro) 40%vol. € 4
- Genepi (digestivo, ricco di essenze aromatiche) 40%vol.Solo € 4
- Bortoga € 4
- Bortoga € 4
- Bortoga € 4
- Bernardi and figli € 4
- Bernardi and figli € 4
- Bernardi and figli € 4
- Bernardi and figli € 4
- Bernardi and figli € 4

DISTILLATI al bicchiere

GRAPPE

- Grappa e miele artigianale bianca € 4,00
- "D cavali" n bianca € 4,00
- Grappa della zona alla ruta bianca € 4,00
- Di Barbera riserva € 5,00
- Di Moscato riserva € 5,00
- Di Moscato € 5,00
- Di Nebbiolo € 5,00
- Di Barbera invecchiata € 6,00
- "Anniversario" riserva € 8,00
- "Virginio" di Barberesco invecchiata € 6,00
- "Futura 36" € 7,00
- "Storica" riserva € 6,00
- "Tajdiva" da vinacce di uve passite 38%vol. € 6,00
- "Futura 12" bianca € 5,00
- Di Malvasino bianca € 5,00
- Di Nivola bianca € 5,00
- Etaluce passite bianca € 5,00
- "Most" bianca € 5,00
- Di Amatrice "Privata classica" bianca 45%vol. € 6,00
- "Secolo" bianca € 7,00

- Valverde Cuneo € 4,00
- Revel Chion € 4,00
- Revel Chion € 4,00
- Beccaris € 5,00
- Beccaris € 5,00
- Beccaris € 5,00
- Beccaris € 6,00
- Beccaris € 8,00
- Molino € 6,00
- Domenis 1898 € 7,00
- Domenis 1898 € 6,00
- Bottaga € 6,00
- Domenis 1898 € 5,00
- Le fonti distillati € 5,00
- Le fonti distillati € 5,00
- Beccaris € 5,00
- Bepi Tosolini € 5,00
- Bottaga € 6,00
- Domenis € 7,00

WHISKY

- Bourbon "Four roses" 40%vol. € 6,00
- Bourbon "Jim Beam" 40%vol. € 6,00
- Scotch "Ballantines" 40%vol. € 7,00
- Scotch "Bovmore" 40%vol. € 7,00
- Scotch "Cardhu gold reserve" 40%vol. € 8,00
- Scotch "Laphroaig 10" 40%vol. € 10,00
- Scotch "Oban 14" 43%vol. € 10,00

- Brent Elliot € 6,00
- James B. Beam € 6,00
- George Ballantine and son € 6,00
- David Simson € 7,00
- Cardhu distillery € 7,00
- D Johnston & Co. € 8,00
- Oban distillery € 10,00

BRANDY

- Brandy "Vecchia Romagna" etichetta nera 38%vol. € 5,00

Buton

COGNAC

- "Hennessy" 40%vol. € 7,00

Hennessy & Co.

ARMAGNAC

- "Gelas" bas-armagnac 40%vol. € 6,00

€ 6,00

- "Jannetau" 40%vol. € 7,00

€ 7,00

RUM

- Matusalem 15 anni Gran riserva 40%vol. € 6,00
- Santa teresa 1796 40%vol. € 8,00
- Zacapa 23 anni Gran riserva 40%vol. € 10,00
- Diplomatico 35 anni riserva esclusiva 40%vol. € 10,00

€ 6,00

€ 8,00

€ 10,00

€ 10,00

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI

ai sensi del regolamento CE/1169/2011

SI INFORMANO I NOSTRI CLIENTI CHE NELLA NOSTRA CUCINA SONO UTILIZZATI TUTTI GLI ALIMENTI DI SEGUITO, INDICATI DALLA NORMATIVA EUROPEA COME ALLERGENI:

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati)
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Anacardi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)
- Senape e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Molluschi e prodotti derivati
- Lupini
- Anidride solforosa e solfiti

PERTANTO CHIEDIAMO ALLA NOSTRA CLIENTELA DI INFORMARCI SUBITO IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI, AL FINE DI POTER INDICARE ORALMENTE LA COMPOSIZIONE DEI NOSTRI PIATTI ONDE EVITARE QUALSIASI PROBLEMA DI SALUTE.

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE
RISTORANTE CA' MIA



Con il simbolo

presente nel menù indichiamo tutti quei piatti adatti anche ai celiaci.

Con il simbolo *

presente nel menù indichiamo tutti quegli alimenti surgelati.