PER INIZIARE BENE

Panissa ligure con maionese al pesto 10
(bastoncini di farina di ceci fritta)

Il tonnato del Pustás 14
(girello di vitello al punto rosa con salsa tonnata all'antica maniera)

Salsiccia di Fassona 13
Servita cruda ed accompagnata da mousse al blu di capra

Uovo morbido 10
con crema di patate e porri e Guanciale croccante

Flan di verdure di stagione con fonduta 9

I PRIMI CHE NON POSSONO MANCARE

La nostra pasta è prodotta dal piccolo pastificio di montagna Porro del colle di Nava, senza uso di coloranti , aromi e conservanti.

Trofie alla ligure 12
(trofie fresche con pesto, patate e fagiolini)

Tajarin al ragù di salsiccia 14

Gnocchi di patate al ragù di funghi e castagne 13

Linguine con crema di broccoli e filetti di sgombro scottato 13

Risotto alla crema di zucca e speck croccante mantecato al gorgonzola 14
(minimo due persone, prezzo indicato cadauno)

Servizio, pane e coperto 2,50

Per garantire qualità e sicurezza, alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti in loco o all'origine

I NOSTRI SECONDI

"**Bistecca" di cavolfiore** alla senape e pepe verde 10

Bagna Caoda della casa con verdure al vapore 24

Ribs di maiale marinate e cotte a bassa temperatura 14

Filetti di Branzino al cartoccio ligure 18

Tagliata di bovina piemontese (200gr) 20

Tutti i secondi sono serviti con contorno del giorno

DOLCEZZE DELLA CASA:

Lo chef prepara ogni giorno dei dolcetti diversi, chiedete cosa è disponibile oggi!

DISNÉ DEL PUSTÁS:

DAL MARTEDI' AL VENERDÌ A PRANZO, UNA COMBINAZIONE A SCELTA

- Un piatto a scelta tra quelli elencati, acqua, coperto e caffè 13
- Due piatti a scelta tra quelli elencati, acqua, coperto e caffè 18

Panissa ligure

Uovo morbido

Flan di verdura

Trofie alla ligure

Gnocchi al sugo di noci

Linguine broccoli e sgombro

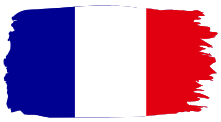
"Bistecca" di cavolfiore

Milanese di vitello

Ribs di maiale



GREAT STARTERS
EXCELLENTES ENTRÉES



Panissa: chickpea chips with basil mayo 10

Panissa: bâtonnets de farine de pois chiche frites avec mayonnaise au pesto

Vitello tonnato: veal with traditional sauce of boiled yoks and tuna 14

Vitello tonnato: veau à la pointe rose avec une sauce thon à l'ancienne

Raw Fassona sausage with goat cheese 13

Saucisse crue de Fassona avec mousse de bleu de chèvre

Soft egg with cream of potatoes and leeks and crispy Guanciale 10

Oeuf doux avec de la crème de pommes de terre et des poireaux et Guanciale croustillant

Seasonal vegetable **flan** with fondue 9

Flan de légumes de saison avec fondue

FIRST COURSES
LES PLATS DE PÂTES

Trofie: traditional ligurian pasta with potatoes, basil and green beans 12

Trofie: pâtes liguriennes avec pommes de terre, basilic et haricots verts

Tajarin: traditional piedmont pasta with sausage ragù 14

Tajarin: pâtes piémontaises traditionnelles avec du ragoût de saucisse

Gnocchi with mushroom and chestnut ragù 13

Gnocchi avec ragoût de champignons et châtaignes

Linguine with broccoli cream and mackerel fillets 13

Linguine avec crème de brocoli et filets de maquereau

Risotto with pumpkin cream, crispy speck and gorgonzola cheese 14
(minimum order 2 servings)

Risotto à la crème de courge, speck croustillant et Gorgonzola fromage
(commande minimum de 2 portions)

Bread service and cover 2,50 Service, pain et couvert 2,50

OUR MAIN COURSES
NOS PLATS PRINCIPAUX

"Steak" of cauliflower with mustard and green pepper	10
"Steak" de chou-fleur à la moutarde et poivre vert	
Bagna caoda with steamed vegetablesw	24
Bagna Caoda de la maison avec des légumes à la vapeur	
Low-temperature cooked marinated pork **ribbs**	14
Côtes de porc marinées cuites à basse température	
Branzino fillet in Ligurian cartoccio	18
Filet de bar en papillote à la ligure	
Fassona steak (200gr)	20
Steak de Fassona (200gr)	

(All seconds are served with a side dish of the day)

DESSERT

The chef makes different treats every day, ask what's available today!

Le chef prépare chaque jour des gâteaux différents, demandez ce qui est disponible aujourd'hui!

BUSINESS LUNCH

FROM TUESDAY TO FRIDAY AT LUNCH, A COMBINATION OF YOUR CHOICE

- A dish of your choice from those listed, water, covered and coffee 13
- Two dishes of your choice from those listed, water, covered and coffee 18

Panissa

Soft egg

Vegetable Flan

Trofie pasta with basil sauce

Gnocchi with walnut sauce

Linguine with broccoli and mackerel

Cauliflower steak

Ribbs

Milanese