

Menù



Info

+39 393 6846010

ilritrovoosteria@gmail.com

Via Bertero 6 , Alba

Menu Degustazione

da intendersi per tutto il tavolo

A scelta 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo

40

Non è possibile condividere 1 menù degustazione in più
persone

Coperto 2 Acqua 3 Caffè 2


Antipasti

- La Tradizione (1.3.4.12)  15
battuta al coltello, giardiniera, vitello tonnato e insalata russa
- oppure portata a scelta 12
- Asparagi e basilico (3.7.12)   13
salsa al basilico, sformatino e tuorlo mimosa
- Caesar salad vegetariana (1.3.7.10)  13
lattuga, uovo, robiola dorata, grana e salsa caesar
- Insalatina tiepida di mare* (2.4.14)  15
calamari, polpo, gamberi rossi, patata e verdure
- Baccalà mantecato (4.7)  14
crema di piselli, menta e cialda di mais

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







Primi

(le paste fresche sono di nostra produzione)

Tajarin* (1.3.7.9) al ragù di carne	14
Agnolotti del plin* (1.3.7.9.12) al burro di malga e sugo d'arrosto	14
Gnocchi "come una focaccia di Recco"* (1.7) 	14
stracchino, taralli e olio al basilico	
Lasagnetta gratinata (1.3.7.9) ragù di carni bianche, zucchine e stracciatella	14
Maltagliati alle vongole (1. 3. 4. 14) vongole e muddica	18

Secondi

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

Stracotto di vitello morbidissimo (5.9.12) 	16
sedano rapa e verdure	
Milanese di vitello sanato (1.3)	28
circa 400 gr, patate, verdure e maio al limone	
Petto d'anatra all'arancia (7.12) 	18
arrostito, cavolo viola, verdure e salsa all'arancia	
Faraona in porchetta al forno (9.12) 	18
disossata con patate e verdure	
Pescato del giorno (2.4.14) 	20
arrostito, crema di cavolfiore e verdure	
Selezione di formaggi  	15
Serviti con composta e miele	

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

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.