

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)

Battuta piemontese al coltello 14
(accompagnata da piccoli abbinamenti dello chef)

Uovo carbonaro 10
(uovo 65°, spuma al Pecorino e Guanciale croccante)

Brandacujun 12
(baccalà mantecato con patate, polvere di olive ed emulsione al prezzemolo)

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)



Tjarin al ragù di salsiccia 14

Gnocchi ai tre pomodori 12
(gnocchetti fatti in casa con salsa di datterini gialli, ciliegini rossi, buccia di pomodoro croccante e gocce di Basilico)

Spghettone acciughe e limone 13
(spghettoni con filetti di acciuga, emulsione di limoni e crumble alle acciughe)

Risotto alla crema di zucchine Trombette, caprino e mandorle tostate 14

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

I NOSTRI SECONDI

“Cotoletta” di melanzana con salsa ai peperoni rossi 12

Calamaretti spadellati su crema di pane al rosmarino 16

Pancia di maiale CBT e salsa ai mirtilli 15

Cuoppo di acciughe fritte 16

Tagliata di Fassona (200gr) 20

Tutti i secondi sono serviti con contorno del giorno

Servizio, pane e coperto 2,50

DOLCEZZE DELLA CASA:

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

DISNÉ DEL PUSTÁS:

**DAL MARTEDÌ 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

Trofie alla ligure

Uovo carbonaro

Gnocchi ai tre pomodori

Brandacujun

Spaghettoni acciughe e limone

Cotoletta di melanzana

Calamaretti

Pancia di maiale