

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, acciughe al verde, vitello tonnato e insalata russa
- oppure portata a scelta 12
- Asparagi e basilico (3.7.12)   13
salsa al basilico, sformatino e tuorlo mimosa
- Carciofo d'Albenga e radicchio   12
crudo di carciofo, radicchio e parmigiano
- 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 coniglio	14
Agnolotti del plin* (1.3.7.9.12) al burro di malga e sugo d'arrosto	14
Gnocchi di patate e ricotta* (1.3.7.) 	14
carciofi e olive taggiasche	
Ravioli di robiola* (1.3.7.)	14
erbe spontanee, fave e guanciaie croccante	
Maltagliati alle vongole (1. 3. 4. 14.)	18
vongole e muddica	

Secondi

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

Guancia di maialino (5.9.12) 	16
brasata al vino rosso, crema di sedano rapa e costine	
Milanese di vitello sanato (1.3.7.)	25
circa 400 gr, patate ,verdure e maio al lime	
Petto d'anatra all'arancia (7.12) 	18
arrostito, cavolo viola, verdure e salsa all'arancia	
Agnello nostrano al forno (9 .12) 	18
con patate e verdure	
Trancio di pescato (2.4 .14) 	20
arrostito, crema di cavolfiore e olive taggiasche	
Selezione di formaggi  	15
Serviti con cugnà 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.