"LA MENTE E' COME UN PARACADUTE. FUNZIONA SOLO SE SI APRE"

MENU' INVERNALE

Bar Trattoria da Zia Giò

SITO WEB

TUTTI I PIATTI VENGONO REALIZZATI AL MOMENTO, QUINDI I TEMPI DI ATTESA POTREBBERO ESSERE UN PO' LUNGHI (circa una mezzoretta, secondo l'afflusso della Clientela) - inoltre vi è anche l'emergenza nazionale relativa alla carenza di Personale del settore, cercheremo comunque di servirVi al meglio con le forze disponibili, Vi ringraziamo per la collaborazione.

VI INVITIAMO PERTANTO A TRASCORRERE UNA SERATA IN MODO SPENSIERATO

ANTIPASTI

Carpaccio di Fassona piemontese con olio e lamelle di tartufo d'Alba	7	16,50
Degustazione di salumi e formaggi tipici locali	1-7-12	16,50
Degustazione di formaggi locali: **GORGONZOLA - TOMA - BLU**	1-7	14,50
Degustazione di formaggio tipico - UNA tipologia	1-7	9,50
Entree della Casa - prosciutto crudo e gnocco fritto	1-7	15,00

PRIMI

Gnocchetti alla barbabietola con gorgonzola piccante, e cioccolato fondente (Vegetarian) (Senza Glutine)	3-5-6-7-9	16,50
Ravioli del Plin piemontesi con riduzione di sugo d'arrosto di carne Fassona	1-3-5-6-7-9-11-12	15,00
Cannelloni di Cameri ricetta di Zia Giò	1-3-5-6-7-9-11-12	16,00
Cannelloni di Cameri gluten-free (con farina di riso)	3-5-6-7-9-11-12	16,00
Pappardelle o tagliatelle con ragù di cinghiale	1-3-5-6-9-11-12	14,50

SECONDI

Brasato di manzo con polenta	5-6-9-12	18,00
Tapulon di cinghiale con polenta	5-6-9-12	18,00
Costine di maiale agli aromi (cotte a bassa temperatura)	5-6-7-10-12	19,50
Fritto misto di pesce con patatine	4-5-7-8-9	19,50
Pesce spada filetto		18,00
Grigliata mista di carne con patatine	5-6-12	19,50
Parmigiana di melanzane CLASSICA o gluten-free (Vegetarian) (Senza Glutine)	1-5-6-7-9-11	16,00
Polenta con funghi misti trifolati	5-6	15,00
Polenta concia con formaggi locali	5-6-7	15,00

CONTORNI a scelta

patatine-gnocco-polenta fiammifero-verdure grigliate-ratatouille-polenta	1-5-6-11	6,50

DOLCI

elaborati dalla nostra cucina

Tiramisù della Casa	1-3-7	6,50
Salame al cioccolato	1-6-7-8	6,50
Crostatina con frutta fresca di stagione	1-3-7-8	6,50
Croccante con crema al mascarpone e burro d'arachidi (Senza Glutine)	3-5-7-8	6,50
Cheesecake con topper al gusto di: frutti di bosco - cioccolato - mango	1-5-7-8	6,50
Tortino al cioccolato dal cuore caldo INVERNALE	1-3-6-7-8-10	6,50
Scrigno di Zia Giò (uvetta,mele,frutta secca,miele,cannella in pasta fillo)	1-5-6-7-9-11	6,50

escluse tutte le bevande *** coperto e servizio € 2,00 p.p.**

Menù bimbi (fino a 8 anni)

Primo: pasta al pomodoro (1-3-9) o al pesto (1-3-5-6-7-8) o in bianco (1-3) € 9,50

Secondo: Cotoletta di maiale alla milanese (1-3-5-6-11) o wurstel, con patatine (5-6) € 11,50

Gli stessi piatti per ragazzi/adulti hanno una maggiorazione di € 3,50

I numeri a lato di ogni pietanza, evidenziano gli allergeni presenti negli alimenti preparati in questo esercizio, di cui all'allegato II del Reg UE n. 1169/2011. La temperatura della maggior parte dei nostri prodotti e/o ingredienti viene abbattuta per garantire la freschezza. Il Personale di Sala è a vostra completa disposizione per informazioni

SIAMO CONSAPEVOLI CHE NON POSSIAMO PIACERE A CHIUNQUE !!!