

CAFFETTERIA TORINESE FOOD WINE & DRINKS FOR DREAMS

B I S T R O T E C A

PESCE

Acciughe Cantabrico, crostini, burro di Normandia	€ 15,00
Baccalà mantecato, polvere d'alloro crostini	€ 8,00
Baccalà tradizionale con polenta	€ 16,00

B I S T R O T E C A

SALUMI

Tagliere piccolo di prosciutto crudo	€ 15,00
Tagliere medio di salumi misti locali	€ 22,00

CARNE

Carpaccio di prussiana, capperi, acciughe	€ 16,00
--	---------

Selezione di formaggi Friulani	€ 18,00
Dieci formaggi senza confine	€ 35,00

R I S T O T E C A

PASTE & MINESTRE

Carbonara d'autunno	€ 18,00
Tubini, cavolo nero, salsiccia di manzo, formaggio di capra foglie di cavolo	€ 23,00
Gran zuppa di cipolle, Comte' gratinato	€ 15,00
Raviolo di fagiano, petto scaloppato, blu di Sutrio	€ 18,00
Sapore di mare.....quasi una zuppa	€ 18,00
Gnocchi, riduzione di porro e buccia di patate, fegato d'oca, mela zeuka,	

R I S T O T E C A

PIATTI PRINCIPALI

Foie gras, crema di patate concentrato di nocciole	€ 25,00
Pancia di vitello, sedano rapa, packchoi	€ 23,00
Le lumache bourgiugnonne in "Cocotte"	€ 18,00
Piccione, la sua terrina, porro brasato, liquirizia	€ 28,00
Petto d'anatra Barberie, pera acidula, piccolo chutney, radicchio agro	€ 24,00
Cuore di bue, riduzione di bucce di cipolla, zucca, panna acida	€ 23,00
Gallinella di mare, puntarelle, bottarga al timo, fondo di cicoria, patata al limone	€ 25,00

I P I A T T I D E L L A T R A D I Z I O N E

Toc' in braide	€ 9,00
Frico	€ 12,00
Orzo e fagioli, guanciale di Sauris	€ 10,00
Cjalzons	€ 13,00
La trippa bianca	€ 15,00
Gnocco di susina	€ 13,00
Toc' in braide di laguna	€ 12,00
Baccala' bianco con polenta	€ 16,00

L I E V I T A T I

Focaccia, midollo di manzo, cipolla agra prezzemolo, buccia di limone	€ 25,00
La lasagna senza pasta: Focaccia ragù, belsciame, formaggio stagionato	€ 25,00
Focaccia, cotto "Antonio"JdC, kren, Montasio	€ 25,00