

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

CARNE

Carpaccio di prussiana,
capperi, acciughe € 16,00

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,

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

Baccalà' bianco 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

FORMAGGI

Selezione di formaggi Friulani € 18,00

Dieci formaggi senza confine € 35,00

*i formaggi vengono accompagnati con confetture,
frutta, e o miele in abbinamento*

R I S T O T E C A

PIATTI PRINCIPALI

Foie gras, crema di patate
concentrato di nocciola € 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 buca, 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

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,
belsciamella, formaggio stagionato € 25,00

Focaccia, cotto "Antonio" JdC,
kren, Montasio € 25,00