MENÙ AUTUNNO

ALLERGENI PRESENTI

Antipasti

Bruschetta Pico (1-3-4-7) • Tonno di coniglio (9)
Vitello tonnato (3-4-7-10-12) • Cavolfiore Fritto (1-3-4-7-12)

Primi

Tajarin al Ragù (1-3-9-12) • Rigatoni alla Genovese (1-7-12)
Rabaton (1-3-7) • Pasta e Fagioli con Cozze (1-4-12-14)

Secondi

Polpette di Nonna Rosa (1-3-7) • Uovo Barzotto (3-7)
Brandade di Baccalà (*-1-4-7) • Guancia di Manzo brasata al Nebbiolo (7-9-12)

Dolci

Babà al Rhum (1-3-7) • Gelato alla Panna Cotta (1-3-7)
Bavarese alla Nocciola (1-3-7-8) • Tiramisù (1-3-7)

I numeri indicati a fianco di ciascun piatto indicano la presenza di allergeni in accordo con il Reg. UE 1169/2011. Si faccia riferimento alla lista di seguito riportata. Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari.

ELENCO SOSTANZE ALLERGENICHE

1 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

In mancanza del prodotto fresco gli alimenti contrassegnati con (*) possono essere sostituiti da prodotti congelati o abbattuti di uguale qualità secondo il reg. CE 853/04. Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

pico BISTROT IN MADERNASSA
Regione Lora, 2
12050 GUARENE (CN) - ITALY
reservation@lamadernassa.it - www.lamadernassa.it

pico BISTROT IN MADERNASSA

AUTUNNO 2025

pico
BISTROT
IN MADERNASSA

ESTATE 2025

Antipasti

- BRUSCHETTA PICO 16
  Pane in cassetta fatto in casa, albese di fassona, burro all'acciuga leggermente affumicato, Tartufo Uncinato (disponibile anche con Tartufo Bianco su quotazione del giorno)
- TONNO DI CONIGLIO 16
  Coniglio marinato alla piemontese, in delicato agrodolce
- VITELLO TONNATO 16
  Sottili fette di tenero vitello piemontese, mousse di salsa tonnata, fondo di vitello e capperi crio-essiccati
- CAVOLFIORE FRITTO 14
  Dorato in pastella leggera, pickle di peperone, maionese al limone e perle di acciuga

Primi

- TAJARIN AL RAGÙ DI VITELLO 16
  Tirati a mano, con ragù tradizionale
- RIGATONI ALLA GENOVESE 18
  Con ragù di manzo e cipolle lentamente brasate
- RABATON 16
  Gnocchi di ricotta ed erbe con burro e Prosciutto di Cuneo
- PASTA E FAGIOLI CON COZZE 16
  Tubettini con fagioli Cannellini e cozze

Secondi

- POLPETTE DI NONNA ROSA 18
  Cotte in passata di pomodoro San Marzano, secondo tradizione di famiglia
- UOVA BARZOTTO, FONDUTA DI CASTELMAGNO E PORRI DI CERVERE 18
  Uovo morbido su fonduta, variazioni di porro e crumble al tartufo nero
- BRANDADE DI BACCALÀ, CREMA DI BROCCOLI E OLIVE NERE 20
  Baccalà mantecato*, con broccoli e note mediterranee
- GUANCIA DI MANZO BRASATA AL NEBBIOLO 20
  Servita con crema di zucca e misticanza di campo condita con aceto di barolo

Dolci

Fatti a mano ogni giorno, con amore e ingredienti autentici

- BABÀ AL RHUM 9
  Soffice lievitato imbevuto al rhum con Chantilly alla vaniglia Bourbon
- GELATO ALLA PANNA COTTA 9
  Servito con frutti rossi marinati all'aceto di Xeres
- BAVARESE ALLA NOCCIOLA 9
  Con coulis di pera
- TIRAMISÙ 9
  Savoiardi maison, crumble e granita al caffè, gelato al fior di latte, mousse al mascarpone e cacao

COPERTO	3
ACQUA NATURALE O FRIZZANTE	3
CAFFÈ	2