

Ricomincio da Tre

MENU' DEGUSTAZIONE

LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Vitello tonnato alla maniera antica

Le acciughe al verde

Battuta di fassona Piemontese e nocciole

Insalata russa

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

Rolle' di coniglio alla ligure, crema di peperoni arrostiti e patate al forno

Bonet al caramello e amaretti

€ 40,00 a persona

Escluso bevande e coperto

Il menu' si intende per un minimo di 2 commensali per tavolo.

Via Caduti per la Liberta' 25, Pianezza (TO) — Tel. 011 0448978

Ricomincio da Tre

MENU' ALLACARTE

PIATTI STAGIONALI

La nostra chef vi propone un'ampia scelta di piatti legati alla stagione in corso...

Uovo poche', asparagi al burro fonduta e crostini di pane € 13,00

uova, asparagi, burro, panna, castelmagno, crostini di pane, rosmarino, olio extra vergine d'oliva

Flan di asparagi e fonduta € 13,00 / € 6,00

asparagi, uova, panna, parmigiano, castelmagno

Gnocchi della Valvaraita, asparagi e guanciale croccante € 15,00 / € 8,00

farina, patate, asparagi, guanciale, olio extra vergine d'oliva

Filetto di branzino, crema di topinambur e asparagi € 22,00 / € 11,00

branzino, patate, brodo vegetale, topinambur, asparagi, olio extra vergine d'oliva

*** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura*

Ricomincio da Tre

MENU' ALLACARTE

ANTIPASTI

Sushi piemontese € 15,00 / € 8,00

riso, alga nori, polpa di manzo, robiola, nocciole, misticanza, aceto, olio extra-vergine d'oliva

Crema di topinambur, capesante dorate e katsoubushi € 15,00 / € 8,00

patate, topinambur, olio extra vergine d'oliva, capesante, katsoubushi (tonno essiccato)

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura

Cous-cous di verdure primaverili, carpaccio di gamberi rossi e mazzancolle croccanti € 16,00 / € 8,00

gamberi rossi, olio extravergine d'oliva, limone, cous-cous, zucchine, carote, melanzane, piselli, pomodoro, fave verdi, farina, mazzancolle, olio di semi di girasole

Il Crudo di Cuneo e lo gnocco fritto € 15,00

Crudo di Cuneo, farina 00, lievito, panna, gorgonzola, olio di semi di girasole

Il Piemonte € 18,00

vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, tomino salsa verde, battuta di fassona alle nocciole, sformatino di peperoni (magatello, tonno, acciughe, uova, tomino, prezzemolo, aglio, pane, panna, patate, carote, piselli, maionese, polpa manzo, misticanza, olio extravergine di oliva, limone, aceto balsamico)

LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Vitello tonnato alla maniera antica € 14,00 / € 7,00

magatello, tonno, uova, olio extravergine d'oliva, acciughe, capperi

Battuta di fassona piemontese e nocciole € 14,00 / € 7,00

polpa di manzo, olio extravergine d'oliva, limone, nocciole, insalata

Acciughe al verde con croissant salato e riccioli di burro € 14,00 / € 7,00

acciughe, prezzemolo, aglio, olio, burro, farina, lievito

Sformatino di peperoni con salsa leggera d'acciuga € 13,00 / € 7,00

peperoni, uova, panna, parmigiano, acciughe, aglio, olio extravergine d'oliva

Insalata russa casalinga € 7,00

carote, patate, piselli, uova, olio extra vergine d'oliva, olio semi di girasole, limone

Ricomincio da Tre

MENU' ALLACARTE

PRIMI PIATTI

Tajarin di pasta fresca al ragu' misto di salsiccia e fassone piemontese € 14,00 / € 7,00**

farina 00, uova, salsiccia, polpa di manzo, pomodoro, olio extra vergine, vino bianco, sedano, carote, cipolla

Agnolotti del plin alla carne con il sugo d'arrosto € 14,00 / € 7,00

farina, uova, polpa di manzo, polpa di maiale, grana padano, spinaci, carote, sedano, cipolla, burro, vino bianco

Culurgiones con ragu' di polpo alla Luciana € 15,00 / € 8,00**

farina 00, patate, pecorino sardo, pomodoro, polpo, sedano, carota, cipolla, basilico, prezzemolo, menta

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura

Fregola sarda ai frutti di mare € 15,00 / € 8,00

fregola, pomodoro, calamari, cozze, vongole, gamberi, prezzemolo, aglio, olio extravergine d'oliva

Ravioli di mozzarella di bufala alla norma € 14,00 / € 7,00

farina 00, uova, mozzarella di bufala, ricotta, melanzane, pomodoro, basilico, grana grattugiato, ricotta stagionata

SECONDI PIATTI

Rolle' di coniglio alla ligure, crema di peperoni e patate croccanti € 22,00 / € 11,00**

coniglio, olive taggiasche, peperoni, maggiorana, patate, olio extravergine d'oliva

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura

La Torinese € 18,00

nodino di maiale**, pane, grissini, uova, olio semi di girasole, patate al forno, insalata, aceto balsamico, olio extravergine d'oliva

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura

Costolette d'agnello alla griglia e pure' di cavolfiore € 22,00 / € 11,00**

agnello, rosmarino, salvia, patate, cavolfiore, burro, panna

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura

Tagliata di manzo con patate al forno e misticanza all'aceto balsamico € 22,00 / € 11,00

roast-beef, olio, patate, salvia, rosmarino, olio extravergine d'oliva, insalata

Coperto € 3,00

* prodotto congelato all'origine ** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura

Tutte le allergie o intolleranze alimentari devono essere comunicate al personale di sala. Il personale e' disponibile per dettagli su origine delle materie prime e possibili allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Via Caduti per la Liberta' 25, Pianezza (TO) — Tel. 011 0448978