

PINOALPINO

MENÙ DELLO CHEF

Antipasto freddo	
Primo antipasto caldo	
Secondo antipasto caldo	
Piatto principale	
Dessert	59 €
Accompagnamento vini	27 €

MENÙ LOCALE “IL VECCHIO INCONTRA IL NUOVO”

Ravioli con pera secca, formaggio vaccino stagionato, pepe lungo, noci caramellate (1,3,7,8)	
Filetto di trota, purea di piselli, salsa al burro, finocchio fermentato (4,7)	
Gnocchi di prugne fatti a mano con briciole (1,3,7)	39 €
Accompagnamento vini	16 €

MENU' BAMBINI

Zuppa	
Pasta	16 €

PINOALPINO

ANTIPASTI FREDDI

Tartare, pane al parmigiano (1,3,4,7,10)	19 €
Patè di fegato di pollo, pralina di mandorle, parmigiano (7, 8, 9)	9 €
Burrata, pomodoro fermentato, frittella di basilico, pistacchi (7,8)	13 €
Porro bruciato, spuma di yogurt, limone (7)	9 €
Affettati e formaggi (per 2 persone) (7,8)	21 €
Assortimento di formaggi (per 2 persone) (7,8)	19 €

ANTIPASTI CALDI

Zuppa del giorno / Zuppa cremosa (7)	6 € / 7 €
Ravioli con pera secca, formaggio vaccino stagionato, pepe lungo, noci caramellate (1,3,7,8)	13 €
Pasta “Carbotriciana” ala Chef” (1,3,7,9)	15 €
Risotto con acqua di pomodoro e garum di piselli, lardo, porri fritti (7,9)	15 €

SECONDI PIATTI

Insalata di stagione con trota affumicata, arancia, condimento agrumato e mandorle (4,8,11,12)	15 €
Melanzane arrostate, salsa di pomodoro, spuma di pecorino, pistacchi (7,8,9)	15 €
Filetto di trota, purea di piselli, salsa al burro, finocchio fermentato (4,7)	22 €
Wiener Schnitzel (vitello), purè di patate con burro nocciola, garum di manzo, kimchi (1,3,7)	24 €
Collo di maiale, broccoli, semi di girasole (7,9)	24 €

DOLCI

Mousse al cioccolato, pesche fermentate, olio d'oliva alla vaniglia (3,7,8)	7 €
È questo un dolce al dragoncello? (1,3,7)	7 €
Gnocchi di prugne fatti a mano con briciole (1,3,7)	8 €
Coperto	2 €