

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 €
Vitello tonnato (1,3,4)	14 €
Patè di fegato di pollo, pralina di mandorle, parmigiano (7, 8, 9)	9 €
Burrata, pomodoro fermentato, frittella di basilico, pistacchi (7,8)	13 €
Insalata dello Chef Maj (7,8)	9 €
Fagiolini fermentati, olio e semi di zucca, pecorino (7)	10 €
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 €
Asparagi glassati con burro e garum di latticello, patatine croccanti, spuma di parmigiano (stagionale) (7)	12 €
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 €
Pasta al pesto, ricotta (1,3,7,8)	14 €
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 €
Insalata di stagione con pesche e formaggio brie, pinoli, vinaigrette all'aceto balsamico (7,8,10,12)	12 €
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 €
Petto d'anatra, purè di sedano rapa, olio di prezzemolo, salsa di ciliegie e vino (7,9)	25 €
Animelle di agnello pressate, salsa, broccoli e finocchi glassati nel garum di agnello (7,10)	26 €
Bistecca di manzo (filetto), pavé di patate, salsa al vino (7)	35 €

DOLCI

Torta al limone con meringa, frutti di bosco (1, 3, 7)	7 €
Mousse al cioccolato, pesche fermentate, olio d'oliva alla vaniglia (3,7,8)	7 €
Pavlova destrutturata con fragole al forno e dragoncello (3,7)	7 €
Gnocchi di prugne fatti a mano con briciole (1,3,7)	8 €
Coperto	2 €