

# ENOTECA

**B**

## BUOSI

### ANTIPASTI

La tradizione: vitello tonnato, tomino canavesano e antipasto piemontese	11
Slurp: salsiccia tipo Bra, tomino fresco, insalata russa e acciughe Mar Cantabrico	15
Tris langarolo: salsiccia tipo Bra, vitello tonnato, carne cruda piemontese	16
Tentazione piemontese:	
cruda, peperone, vitello tonnato, insalata russa e tomino fresco	17
Merenda sinoira:	
acciughe, salsiccia tipo bra, tomino, peperone, toma, tonnato e insalata russa	24
Crudo sabauda: degustazione di 4 assaggi di carne cruda e 2 di salsiccia tipo Bra	16
Cruda di razza piemontese, 2 preparazioni: con senape à l'ancienne e stile albese	12
Salsiccia tipo Bra con Blu di Lanzo	13
Pane, burro e acciughe del Mar Cantabrico	15
Blocco di fegato d'anatra con crostini	17
Antipasto piemontese con tonno	11
Vitello con salsa tonnata	12
Selezione media, 4 assaggi, di formaggi piemontesi	10
Selezione media, 7 assaggi, di formaggi piemontesi	16
Sedano, noci e Parmigiano 24 mesi	7

### I RISOTTI

Risotto allo zafferano	14
Risotto ai funghi porcini	14

### I SECONDI ...l'enoteca incontra il BBQ!

Hamburger di Black Angus con pane e salsa a scelta	16
Salsiccia artigianale cotta a legna con contorno	16
Filettino di maiale servito con senape al miele e contorno	17
Falso filetto di fassone piemontese con contorno	20
Filetto di salmone, marinato con Gin e soia affumicato con legno di melo	26

### SERVIZIO...

Acqua San Bernardo 750 ml	3
Bibite: MoleCola, Chinotto, Acqua tonica Fever-Tree	4
Pane e grissini	3

AMIAMO SERVIRVI PRODOTTI FRESCHI,  
PER QUESTO MOTIVO NON SEMPRE TUTTO E' DISPONIBILE

**B**

Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze alimentari.