

ANTICA
TRATTORIA
CIRIO



ALLERGENI

GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili)

UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi e conserve, ecc...)

LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

DA CONDIVIDERE NELL'ATTESA:

*Salame cotto fatto a mano da Almondo,
Monta' d'alba, servito intero (250 gr)* 8 €

ANTIPASTI:

Insalata Russa 3-4-5-10-12 12 €

Vitello tonnato della tradizione 3-4-5-10 14 €

*Battuta al coltello di fassone, fonduta di robiola di
Roccaverano e nocciole tostate 7-8* 14 €

*Acciughe del cantabrico Ortiz con riccioli di
burro e bagnetto verde 1-4-7-12* 14 €

Pate' di fegatini di pollo al Vermuth 7-4 13 €

*Tartar di salmerino affumicato, creme fresh,
erba cipollina e mandorle 4-7-8* 14,50 €

*Uovo in camicia, catalogna ripassata
e crumble di rubata' 3* 12 €

*Flan di peperoni di Carmagnola
con bagna caoda leggera 4-7* 12 €

*Lumache di Borgogna al burro e prezzemolo
su crema Parmantieur 7* 13 €

TRIS DI ANTIPASTI (3 assaggi) 15 €

*Insalata russa, acciuga al verde,
tomino bagnetto rosso 7-3-4-5-10-12*

GRAN ANTIPASTO MISTO (5 assaggi) 18 €

*Insalata russa, acciuga al verde, tomino bagnetto rosso,
vitello tonnato, battuta al coltello 7-3-4-5-10-12*

PRIMI:

<i>Agnolotti della tradizione al burro brasato</i> 1-3-7	16 €
<i>Tajarin di solo tuorlo ai funghi porcini</i> 1-3-7-12	16 €
<i>Gnocchi al ragu' e ricciolo di burro di montagna</i> 1-7	14 €
<i>Riso "acquerello" alla zucca mantovana, fonduta e semi di zucca tostati</i> 1	14 €
<i>Zuppa di cipolle gratinata</i> 1-7	12 €

SECONDI:

<i>Guancia brasata su pure' di patate</i> 9-7-12	20 €
<i>Mezzo galletto ruspante al forno con verdure del contadino</i>	16 €
<i>Cervella fritta nel burro e rosmarino su crema di polenta all'arancia</i> 1-7	20 €
<i>Costata di fassone dry aged 30 giorni servita al sangue</i>	8 €/hg
<i>Lamb Pot Pie (stufato di agnello in crosta di sfoglia servito nel coccio)</i> 1-3-7	20 €
<i>Orata intera al forno con salsa montata burro e limone</i> 4-7	22 €
<i>Sottofiletto alla griglia con patate arrosto</i>	18 €

DOLCI 7€:

<i>Il Nostro Profitterol</i> 1-3-7	
<i>Pabolova con frutti rossi e panna montata</i> 3-7	
<i>Bonet '800</i> 1-3-5-7-8-12	
<i>Melighe e zabajone tiepido</i> 1-3-7-12	
<i>Tortino cuore caldo</i> 1-3-7-8	
<i>Creme caramel</i> 3-4-7	
<i>Sorbetto alla mela verde e Calvados</i>	