



Antica
TRATTORIA
CIRIO

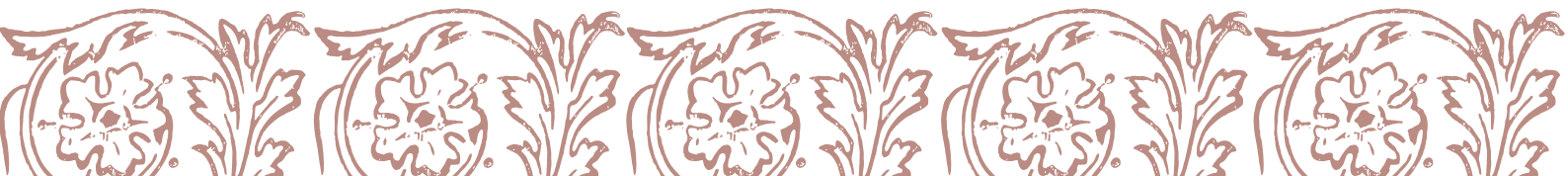
*Qui da Cirio troverai una cucina classica,
sincera e preparata con cura.*

*Le descrizioni dei nostri piatti sono essenziali,
ciò che conta per noi è la qualità delle materie prime
e la tecnica con cui vengono lavorate.*

*Affidiamo il nostro racconto ai sapori,
lasciamo che siano loro i protagonisti della tua esperienza.*

Benvenuto alla nostra tavola.

*Gli amici a quattro zampe sono i benvenuti,
Cirio riserva una preparazione anche a loro*





DA CONDIVIDERE NELL'ATTESA

| | |
|---|---|
| <i>Dalla salumeria Almondo Barö: il Salame cotto fatto a mano</i> | 8 |
| <i>La giardiniera (13)</i> | 8 |

PER INIZIARE

| | |
|--|----|
| <i>Insalata Russa (1-5-11-14)</i> | 12 |
| <i>Pomodori cuore di bue e datterini con mozzarella di bufala piemontese Moris (3)</i> | 14 |
| <i>Prosciutto Crudo "Il Nero Chiappella" di Cavour e Melone bio</i> | 14 |
| <i>Tonno di Coniglio Grigio, ravanello, cipolla e carote in agro (13)</i> | 16 |
| <i>Carne cruda di Fassone con insalatina di pesche e sedano (12)</i> | 15 |
| <i>Lumache alla Parigina con crema di fave** (3)</i> | 14 |
| <i>Flan di zucchine, crema di zucchine e menta e zucchine fritte (3-9-14)</i> | 12 |
| <i>Insalatina tiepida di gamberi **e calamari** olio e limone (4-8)</i> | 16 |

ANTIPASTO MISTO:

*Insalata russa, flan di zucchine, tomino al bagnetto verde,
vitello tonnato, la battuta al coltello*

(1-2-3-5-9-11-13-14)

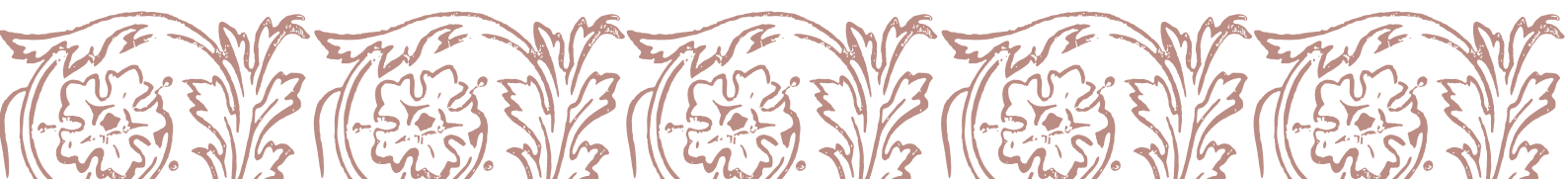


I NOSTRI PRIMI

| | |
|---|----|
| <i>I Cirio agnolotti* fatti a mano al sugo d'arrosto (3-9-14-12)</i> | 16 |
| <i>Tajarin tagliati al coltello al ragù (3-9-14-12)</i> | 14 |
| <i>Fusillone al pesto di limone e basilico (3-9-14-2)</i> | 12 |
| <i>Gnocchi freschi di borragine e fonduta leggera di caprino (3-9-14)</i> | 14 |
| <i>Risotto al pomodoro arrosto, stracciatella di burrata Moris e scorza di limone (3)</i> | 15 |
| <i>Spaghetti aglio olio e peperoncino con bottarga di muggine (9-5)</i> | 16 |

I SECONDI PIATTI

| | |
|--|----|
| <i>Rane Fritte ** (9)</i> | 18 |
| <i>Il carpione: cotolettina, uovo e zucchine (9-13)</i> | 16 |
| <i>Tagliata di sottofiletto di Fassone con salsa Bernese e cipollotto (3-13-14 per la bernese)</i> | 20 |
| <i>Quaglia al mattone con purè di piselli e cicorietta</i> | 16 |
| <i>Cervella fritte e cips di fiori di zucca (9-14)</i> | 18 |
| <i>Guancia ** brasata su purè di patate (3-12)</i> | 20 |
| <i>Merluzzo ** e Gazpacho (5-13)</i> | 18 |





DALL'ORTO

6

Insalatina verde di agricoltura bio in idroponica

Patate arroste al rosmarino

Purè di piselli

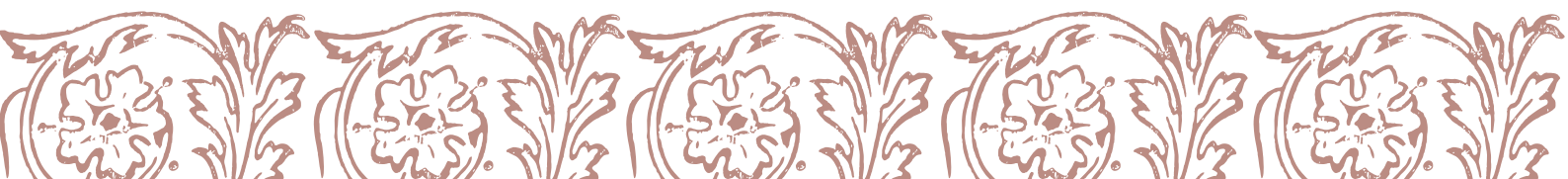
Verdura del giorno spadellata

FORMAGGI

12

Tris di formaggi Az. Agricola Corbusier

Erborinato, Capra stagionato e Toma vaccina





I VIZI DI CIRIO 7

Île flottante con crema Chantilly (3-14)

Pesche ripiene alla langarola (2-9-14)

Crostata alla marmellata di Albicocche e rosmarino (3-9-14)

Tarte Tatin con gelato alla crema (9-3-14)

Coppa di fragole bio e panna (3)

Gelato alla crema affogato al caffè (3-14)

Il finale secondo Elisa: selezione di tisane botaniche infuse a freddo

4

IL CONSIGLIO DI CIRIO

Moscato d'Asti Chiaro di luna, Daffara & Grasso

5

Moscato passito, Sant'Anna dei Bricchetti

9

Dus dus da uve dolcetto stramature, Cortino

8

Barolo Chinato, Cascina Boschetti Gomba

9

Coperto: 3 € a persona

Note allergeni: vi preghiamo di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala

**Prodotto soggetto ad abbattimento \ **Prodotto congelato all'origine*





Allergeni

1. *Arachidi e derivati*
 2. *Frutta a guscio*
 3. *Latte e derivati*
 4. *Molluschi*
 5. *Pesce*
 6. *Sesamo*
 7. *Soia*
 8. *Crostacei*
 9. *Glutine*
 10. *Lupini*
 11. *Senape*
 12. *Sedano*
 13. *Anidride solforosa e solfiti*
 14. *Uova e derivati*
- 



TO SHARE WHILE WAITING

| | |
|---|---|
| <i>From the Almondo Baro delicatessen: handmade cooked salami</i> | 8 |
| <i>La Giardiniera: vegetables in sour tomato sauce (14)</i> | 8 |

STARTERS

| | |
|--|----|
| <i>Tomatoes salad with Moris Piedmontese buffalo mozzarella (3)</i> | 14 |
| <i>Prosciutto Crudo “IL NERO Chiappella” by Cavour and Organic Melon</i> | 14 |
| <i>Grey Rabbit Tuna, radish, onion and carrots in sour (13)</i> | 16 |
| <i>Raw Fassone meat with peach and celery salad (12)</i> | 15 |
| <i>Insalata Russa: carrots, peas, potatoes tuna and home made mayonnaise salad (1-5-11-14)</i> | 12 |
| <i>Parisian snails with broad bean cream** (3)</i> | 14 |
| <i>Zucchini flan, zucchini and mint cream and fried zucchini (3-9-14)</i> | 12 |
| <i>Warm shrimp salad **and squid** with oil and lemon (4-8)</i> | 16 |

MIXED APPETIZER (5 TASTINGS)

*Russian salad, zucchini flan, tomino cheese with green sauce,
veal with tuna sauce, chopped with a knife*

(1-2-3-5-9-11-13-14)

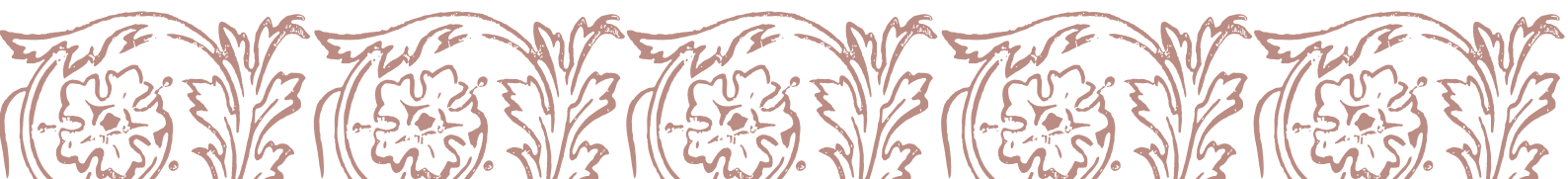


PASTA

| | |
|--|----|
| <i>Handmade CIRIO AGNOLOTTI* with roast sauce (3-9-14-12)</i> | 16 |
| <i>Knife-cut tajarin with meat sauce (3-9-14-12)</i> | 14 |
| <i>Fusillone with lemon and basil pesto (3-9-14-2)</i> | 12 |
| <i>Gnocchi with borage and light goat cheese fondue (3-9-14)</i> | 14 |
| <i>Risotto with roasted tomato, MORIS burrata stracciatella and lemon zest (3)</i> | 15 |
| <i>Spaghetti with garlic with oil and chilli pepper with mullet roe (9-5)</i> | 16 |

SECOND COURSES

| | |
|---|----|
| <i>Fried frogs ** (9)</i> | 18 |
| <i>Carpione: cutlet, egg and zucchini (9-13)</i> | 16 |
| <i>Sliced Fassone sirloin steak with Béarnaise sauce and spring onion (3-13-14)</i> | 20 |
| <i>Brick quail with pea puree and chicory</i> | 16 |
| <i>Fried brains and zucchini flower chips (9-14)</i> | 18 |
| <i>**Braised cheek on mashed potatoes (3-12)</i> | 20 |
| <i>Cod ** and Gazpacho (5-13)</i> | 18 |





TRIO OF CHEESES

12

Blue Cheese, Aged Goat, Cow's Toma from AZ. AGRICOLA CORBUSIER (3)

SIDE DISHES 6

Green salad from organic farming in hydroponics

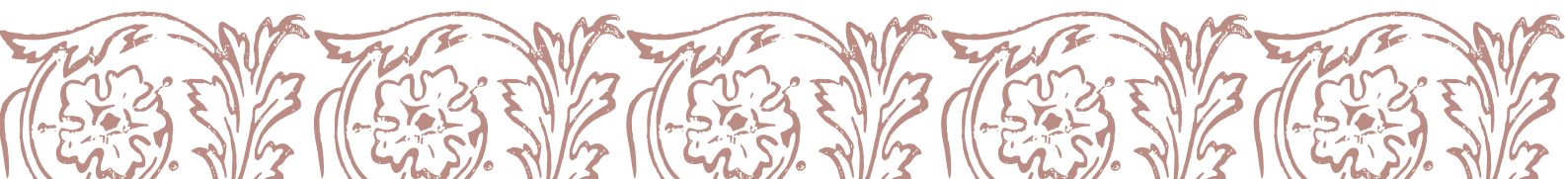
Roasted potatoes with rosemary

Mashed peas

Green vegetables according to the sautéed market

Cost of cover charge 3 Euros per person

**PRODUCT SUBJECT TO SLAUGHTER\ **PRODUCT FROZEN AT ORIGIN*





DESSERT

7

Ile Flottante with Chatilly cream (3-14)

Stuffed peaches Langhe style (2-9-14)

Apricot and rosemary jam tart (3-9-14)

Tarte Tatin with cream ice cream (9-3-14)

Organic strawberry and cream cup (3)

Cream ice cream drowned in coffee (3-14)

Or refresh yourself with a cold herbal tea from Elisa of the day!

4

Allergen List (always communicate your intolerances to the dining room staff)

1- Peanuts and derivatives

2- Nuts

3- Milk and dairy products

4- Molluscs

5- Fish

6- Sesame

7- Soybeans

8- Crustaceans

9- Gluten

10- Lupins

11- Mustard

12- Celery

13- Sulphur dioxide and sulphites

14- Eggs and derivatives

