

Antica  
TRATTORIA  
**CIRIO**

## DA CONDIVIDERE NELL'ATTESA

*Salame fatto a mano da Almondo 125 g*

## ANTIPASTI

|  |                          |         |
|--|--------------------------|---------|
| <i>Gamberi in salsa cocktail (RICORDO DI UN NATALE ANNI '80)</i>         | <small>1-8-13-14</small> | 16 Euro |
| <i>Flan di porri di Cervere, crema di porri e porri fritti</i>           | <small>9-14</small>      | 12 Euro |
| <i>Zucca mantovana al forno, castagne e blu del Moncenisio</i>           | <small>3</small>         | 12 Euro |
| <i>Cardi fritti con bagna caòda leggera e Tapinambur</i>                 | <small>9-5</small>       | 14 Euro |
| <i>Carne cruda di Fassone battuta al coltello con Robiola e nocciole</i> | <small>2-3</small>       | 15 Euro |
| <i>Lingua salmistrata al verde</i>                                       | <small>5-9-14</small>    | 14 Euro |
| <i>Patè di fegatini al Vermuth</i>                                       | <small>3</small>         | 13 Euro |
| <i>Vitello tonnato</i>   | <small>1-5-13-14</small> | 14 Euro |
| <i>Lumache alla Parigina con crema Parmantieur</i>                       | <small>3</small>         | 14 Euro |

*ANTIPASTO MISTO (5 assaggi)* 1-2-3-5-9-11-13-14 18 Euro  
*insalata russa, acciuga al verde, tonino al bagnetto rosso, vitello tonnato, battuta al coltello*

## PRIMI

|  |                      |         |
|--|----------------------|---------|
| <i>Pennette panna, vodka e salmone (RICORDO DI UN NATALE ANNI '80)</i> | <small>3-5-9</small> | 14 Euro |
| <i>Agnolotti al fondo bruno</i>  | <small>3-9</small>   | 16 Euro |
| <i>Gnocchi con fonduta di Raschera</i>                                 | <small>3-9</small>   | 14 Euro |
| <i>Tajarín al ragù</i>   | <small>3-9</small>   | 14 Euro |
| <i>Riso (Acquarello) barbabietola, nocciole e radicchio</i>            | <small>2-3</small>   | 16 Euro |
| <i>Zuppa di cipolle gratinata</i>                                      | <small>3-9</small>   | 12 Euro |

## SECONDI

|  |           |
|--|-----------|
| <i>Pollo e peperoni a modo nostro</i>                                      | 16 Euro   |
| <i>Capocollo cotto nell'aceto di mele su purè</i> 3                        | 18 Euro   |
| <i>Cervella Fritte nel burro e timo con crema di polenta</i> 3-9           | 20 Euro   |
| <i>Grissinopoli di Sanato</i> (300g) 3-9                                   | 26 Euro   |
| <i>Il nostro (Best Seller) Stufato di Agnello in crosta di sfoglia</i> 3-9 | 22 Euro   |
| <i>Salmerino Spaccato al Burro (pesce intero, pulito e spinato)</i> 3-9    | 20 Euro   |
| <i>Cosatata DRY AGED 30 gg (1 kg)</i>                                      | 8 Euro/hg |

## CONTORNI (6 euro)

*Catalogna Ripassata*  
*Cavolletti di Bruxel*  
*Insalatina di Verza*  
*Patate al forno*  
*Il nostro Purè* 3

## DOLCI (7 euro)

*Il nostro profitterol con cioccolato fuso di Peyrano* 2-3-9-14  
*Ille Flottante con crema Chatilly* 3-14  
*La Torronata (pasta sfoglia, panna e torrone)* 2-3-9-14  
*Il bonet '800* 2-3-9-14  
*Sorbetto alla mela verde e calvados*  
*Zabaione e paste di meliga* 9-14  
*Meringata ai marron glacé* 3-14

### [Lista Allergeni](#)

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