

*Sempre in viaggio, spinto dalla passione per l'avventura
gastronomica, la Ristoronomia attraversa climi, culture e
Continenti, perché ci piace ricreare in ogni piatto,
una nostra personale mappa del gusto,
capace di avvicinare confini lontani.*

COPERTO € 2.50

FRESCO







ABBATTUTO




*** (Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati)**

 *PESCATO DEL GIORNO* 

| | | |
|---|---|---------|
| SALMONE MARINATO SALE, ZUCCHERO E LEMONGRAS CON PECORINO E SEDANO |  | € 14.00 |
| TARTARE DI TONNO AGLI AGRUMI |  | € 14.00 |
| OMBRINA AL VAPORE SOJA, CIPOLLOTTI E PAPAIA |  | € 13.00 |
| GAMBERI ROSSI CRUDI, TOPINAMBUR E GORGONZOLA |  | € 15.00 |

ANTIPASTI

| | |
|---|---------|
| INSALATA DI POLPO CON BROCCOLI, PINOLI E SALSA ALLO ZAFFERANO  | € 13.00 |
| VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE | € 12.00 |
| BUDINO CALDO DI CARDI, CREMA DI BAGNA CAUDA E POLVERE DI PEPERONI | € 10.00 |
| TARTARE DI FASSONE CON CARCIOFI CRUDI E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI | € 15.00 |

SELEZIONI NOSTRANE E IBERICHE

| | |
|--|---------|
| TAGLIERE TOSCANO FINOCCHIONA IGP, PROSCIUTTO CRUDO A COLTELLO, MORTADELLA DI PRATO IGP | € 12.00 |
| TAGLIERE IBERICO JOSELITO PALETA GRAN RESERVA 24 MESI, CHORIZO E CABEZATA CON PANE Y TOMATE | € 15.00 |
| PALETA IBERICA GRAN RESERVA 24 MESI JOSELITO CON PANE Y TOMATE | € 16.00 |
| JAMON COCITO HAUMADO CON PANE Y TOMATE | € 11.00 |
| TAGLIERE DI COTTE E DI CRUDE SALAME DI VARZI DOP, BAROLETTA AL BAROLO, MORTADELLA AL PISTACCHIO, FIOCCO AFFUMICATO, GUANCIALE DI VARZI | € 12.00 |
| TAGLIERE DI FORMAGGI CON MIELE E CONFETTURE | € 12.00 |

PRIMI

| | |
|---|---------|
| TAJARIN CARCIOFI E GUANCIALE "VECCHIO VARZI" | € 14.00 |
| AGNOLOTTI DI CARNI PIEMONTESE COL SUO FONDO DI COTTURA | € 12.00 |
| RISOTTO ALLE NOCCIOLE, GORGONZOLA DOP E PERE | € 12.00 |
| GNOCCHI DI PATATE COZZE E PANE GRATINATO | €14.00 |
| SPAGHETTI ALLA CHITARRA, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E COLATURA DI ALICI | €13.00 |

SECONDI DI TERRA

Tutti i secondi sono accompagnati da un contorno di stagione



| | |
|--|---------|
| HAMBURGER DI FASSONA, TOMA "SORA" CON INSALATA DI AVOCADO | € 14.00 |
| ARROSTO DELLA VENA BRASATA AL VINO ROSSO, POLENTA E CIPOLLINE DI IVREA | € 15.00 |
| 200 g. TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE CON MISTICANZA DI VERDURE | € 18.00 |
| OVETTO STRADA <i>PATATE LAVORATE CON PARMIGIANO, UOVO POCHE, LAMELLE DI TARTUFO, FONDUTA E PROSCIUTTO CRUDO</i> | € 15.00 |

Rivisiteremo le ricette con goliardia,
divertendoci, l'ingrediente principale sarà
"l'umorismo"

Nicola Di Tarsia

SECONDI DI MARE

Tutti i secondi sono accompagnati da un contorno di stagione

| | |
|---|---------|
| *CALAMARI ALLA PIASTRA CON CAVOLO VERZA E UVETTA PASSA | € 14.00 |
| TONNO ALLA PLANCIÀ CARCIOFI E ZABAIONE SALATO  | € 16.00 |
| *POLPO CROCCANTE SU TORTINO DI PATATE AL BASILICO E UOVO POCHE | € 15.00 |
| FRITTURA DI PARANZA  | € 15.00 |

CONTORNI

PATATE AROMATICHE € 5.00

MISTO VERDURE AL FORNO € 6.00

PATATE FRITTE O AL FORNO € 5.00

CAESAR SALAD € 13.00

INSALATA, POMODORINI CILIEGINO, POLLO ALLA MILANESE, PANE CASERECCIO AL BURRO, PARMIGIANO E SALSA CAESAR

GUSTOSA € 9.00

INSALATA DI PEPERONI CRUDI DI CARMAGNOLA CON FONDUTA DI GORGONZOLA

STUZZICOSA € 11.00

STRACCIATELLA DI BURRATA, MISTICANZA E FUNGHI CRUDI

IL CONVIVIALE

Menù €25.00

INSALATA DI POLPO CON BROCCOLI, PINOLI
E SALSA ALLO ZENZERO

GNOCCHI DI PATATE, COZZE E PANE GRATINATO

TIRAMISU'

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

IL TERRITORIO

Menù €25.00

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE

ARROSTO DELLA VENA BRASATA AL VINO ROSSO, POLENTA E CIPOLLINE |
IVREA

BONET

BIRRIFICIO ARTIGIANALE ANIMA

LEONARDO: Birra bionda doppio malto, straordinariamente completa, caratterizzata da sentori fruttati, corpo esile, base maltata generosa, ottima schiuma, sapiente chiusura in amaro. Un'eccellenza a tutto tondo

€5.00

MOZART: Birra ambrata doppio malto, con un'ampia base di malto una luppolatura con sentori erbacei che bilancia armonicamente il corpo della birra. Gioconda, sinuosa, elegante, una birra eccezionale sia per il grado etilico sia per la complessità del malto.

€5.00

DANTE: Birra rossa doppio malto, caratterizzata da un'ampiezza di malti notevoli, un tripudio di sapori, alta bevibilità, etilico ben mascherato, luppolo equilibrato, ottima schiuma. Eterna, una chicca per gli amanti delle rosse.

€5.00

CLEOPATRA: Birra bionda, leggermente ambrata, caratterizzata da una ricca luppolatura dallo spiccato sentore agrumato. Ammalante, seduttrice, dissetante, chiusura ben equilibrata con amaro che sfuma dolcemente. Universale.

€5.00

| | |
|------------------------|-------|
| | |
| Bibite in vetro | |
| Coca cola 0,33 | €3.00 |
| Coca cola zero 0,33 | €3.00 |

Acqua

*La sorgente è protetta entro un territorio **incontaminato** che costituisce un patrimonio per tutta la comunità e sul quale l'azienda esercita un controllo attento; studi climatici e vari rilevamenti in grado di fornire indicazioni sullo "stato di salute" del territorio, hanno accertato condizioni ambientali ed ecologiche che rendono ragione dei requisiti di naturale purezza delle falde.*

La zona è particolarmente amena e rilassante, contraddistinta da una diffusa copertura boschiva, interrotta nella sua continuità da ambiti prativi permanenti.

Il clima della zona è particolarmente favorevole ed indicato per periodi di riposo, di convalescenza e di villeggiatura. La Fonte ove nasce l'acqua minerale Tavina continua negli anni ad essere meta ricercata dai turisti ed abitanti del luogo.

*Tavina è infatti conosciuta per la sua purezza e salubrità fin dal XIV secolo quando lo **storico M. Miglio racconta nel testo "La coltivazione degli orti" di un'acqua copiosa che sgorga in "un anatro meraviglioso"** delle colline moreniche che circondano Salò (Grattarolo, 1587, "Historia della Riviera")..*

Nel corso degli anni l'azienda ha sviluppato un sistema produttivo ad alta qualità e flessibilità, in grado di rispondere con efficienza alle rinnovate esigenze dei consumatori.

Naturale

Frizzante

€ 2.50

INFORMATIVA AL CLIENTE

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Gentile Cliente, in ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari, La informiamo che i nostri prodotti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze (vedi elenco sotto riportato). Per tale motivo e poiché ci teniamo alla salute del consumatore, Le mettiamo a disposizione un membro dello staff in qualità di "addetto agli allergeni", ossia una persona a conoscenza delle nostre preparazioni e con la formazione e le competenze necessarie per fornirLe le necessarie informazioni sugli alimenti che contengono sostanze che provocano allergie o intolleranze.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; maltodestrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattio.
8. Frutta a guscio (mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti), tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.