

# Menù alla Carta

## Gli Antipasti

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE "AL PUNTO ROSA"	€ 14.00
IL TAGLIERE DELLA RISTONOMIA	€ 17.00
BATTUTA DI FASSONE CON FONDUTA TIEPIDA DI TOMA E CIPOLLE CARAMellate	€ 15.00
CREMA D'ASPARAGI CON UOVO POCHÈ E GOCCE DI CAMOMILLA	€ 12.00
SALMONE MARINATO, CREMA DI BASILICO E MOUSSE DI MOZZARELLA DI BUFALA	€ 16.00

## I Primi

PLIN AL SUGO D'ARROSTO E CASTELMAGNO	€ 15.00
TAJARIN AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO CON ROBIOLA DI ROCCAVERANO E NOCCIOLE TOSTATE	€ 14.00
RISOTTO CARNAROLI CON CREMA DI PARMIGIANO AL PROFUMO DI TIMO E LIMONE	€ 13.00
SPAGHETTO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E PANE AROMATIZZATO CON POMODORINO CONFIT	€ 15.00
FUSILLONI CON MIREPOIX DI VERDURE, CODE DI GAMBERO E TARTUFO NERO	€ 17.00

## I Secondi

TAGLIATA DI FASSONE CON RIDUZIONE AL BICERIN	€ 16.00
MEDAGLIONI DI MAIALINO CON SALSA AI TRE PEPI E PATATE AL BURRO	€ 15.00
PETTO D'ANATRA CON RIDUZIONE DI PORTO E MIRTILLI	€ 18.00
TONNO ALLA GRISSINOPOLI CON PETALI DI CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE	€ 19.00
ROASTBEEF DI ANGUS CON MIELE AL LIMONE E CHIPS DI RISO SOFFIATO AL WASABI	€ 17.00

*Contorni*

€ 6.00

PATATE AL FORNO / SAUTÈ DI ASPARAGI AL BURRO / INSALATA MISTA

*Proposta menù - Terra* € 32.00

ENTRÈE DI BENVENUTO

RAVIOLI PIEMONTESI CON BURRO CHIARIFICATO E NOCCIOLE

COPPA DI SUINO MARINATA AL FORNO CON PUREA DI MELE ALLA  
SENAPE E PATATE NOVELLE ARROSTO

PANNA COTTA O BONET DELLA TRADIZIONE

*Proposta menù - Mare* € 35.00

ENTRÈE DI BENVENUTO

SPAGHETTO AL NERO DI SEPIA CON GAMBERI E LA LORO BISQUE

TAGLIATA DI SPADA AGLI AGRUMI CON AGRETTI SALTATI

PANNA COTTA O BONET DELLA TRADIZIONE

**COPERTO € 2,50**

Ti piacerebbe assaggiare il nostro amaro all'alloro?

Pubblica una storia sui social taggandoci e l'amaro te lo offriamo noi!

Siamo su Instagram e Facebook!

Ricordati di seguire il nostro profilo  
Instagram per non perdere tutte le  
novità e gli eventi della Ristonomia!



In mancanza di prodotto fresco, utilizziamo gelo di qualità. Il pesce utilizzato nel nostro menù segue un rigoroso processo di abbattimento ad una temperatura di -18°.