



# ***Ristorante del Santo Bevitore***

***Il menù alla carta***

***Danilo Massa***

**FINE PAGINA 1**

## **Menù degustazione Tradizione**

**6 portate**

**La mia bagna caöda**

3, 4, 7, 13



**Lingua di vitello in salsa verde, mele e barbabietole**

4,10



**Agnolotti al sugo d'arrosto**

1, 3, 10



**Coniglio al fieno**

1, 10



**Brasato e consistenze di verdure**

7, 8, 10



**Mondo Nocciola**

1, 3, 7, 13

**€ 40.00 bevande escluse**

## **Menù degustazione a mano libera**

**9 portate**

**Un percorso alla scoperta dell'estro della nostra cucina, un percorso che scambia e raccoglie idee, viaggi, ricerca e sperimentazione, passione ed entusiasmo!**



**€ 55.00 bevande escluse**

## FINE PAGINA 2


### Antipasti

#### La mia bagna caöda

3, 4, 7, 13

€ 14.00



**(Uovo)<sup>3</sup>** 

3, 4, 7

€ 15.00



#### Il cervello fritto...

1

€ 12.00



#### Una quaglia in Provenza

8, 10

€ 18.00



#### Gli scampi del "Santo"

2, 8, 10

€ 25.00

### Primi piatti

#### Agnolotti al sugo d'arrosto

1, 3, 8, 10

€ 15.00



**Tagliolini alla zucca, Montebore e nocciole** 

1, 3, 7, 13

€ 12.00



**Risotto, cime di rapa e anatra affumicata**

7, 10  
€ 15.00



**Paccheri "Pietro Massi", vongole, ceci neri e pancetta**

1, 3, 7, 14  
€ 16.00



**Bottoni di Seirass, tartare, caviale e tartufo**

1, 3, 4, 7  
€ 20.00



**FINE PAGINA 3**

**Secondi piatti**

**Brasato e consistenze di verdure**

7, 8, 10  
€ 16.00



**"La porchetta è incavolata nera!"**

7  
€ 15.00



**La faraona si fa in quattro**

1, 3, 8, 10, 13  
€ 18.00



**Ricciola in crosta di patate, thermidor al pepe di timut**

4, 7, 10  
€ 25.00



## Milanese di cavolfiore, ketchup di barbabietola, ricotta e semi

1, 3, 7, 11

€ 12.00



### LE NOSTRE ACQUE

Acqua naturale Panna € 3.00

Acqua frizzante San pellegrino € 3.00

Acqua frizzante Perrier € 5.00

### Pane e coperto

€ 3.00

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di commercio, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino a contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura.

### Allergeni

**1\_ Glutine**

**2\_ Crostacei**

**3\_ Uova**

**4\_ Pesce**

**5\_ Arachidi**

**6\_ Soia**

**7\_ Latte**

**8\_ Sedano**

**9\_ Senape**

**10\_ Anidride solforosa**

**11\_ Sesamo**

**12\_ Lupini**

**13\_ Frutta a guscio**

**14\_ Molluschi**

 **Vegetariano**

**FINE PAGINA 4**

## **Aperitivo**

**Per iniziare il tuo percorso degustativo Ti proponiamo il nostro aperitivo**

**-Vini al calice dalla nostra cantina**

**-Selezionati dal nostro barman:**

### **Americano km0**

Vermouth Gualco, Bitter Gran Milano Inga, Soda

### **Bianconi**

QBitter bianco, Gin London Number 3, Cinzano Bianco

### **Martini Cocktail/ Vodkatini/ Saketini**

Vermouth extra dry/ sake / gin

### **Gin Tonic**

Selezione di Gin e Acqua Tonica

### **Boulevardier**

Bourbon, Whiskey, Bitter Vermut Rosso

**I nostri barman saranno lieti di prepararvi anche i grandi classici a richiesta**

**FINE PAGINA 5**

Corona,  
Spinola,  
Giuliatèria,  
Bottega Spinola,  
Beach White

Corso Marengo 11 – 15067 Novi Ligure (Al) Italy – Tel. 0143 1500530

(simbolo facebook) @locanda del Santo bevitore-Albergo Corona

(simbolo ig) @Ristorante Albergo Corona

(simbolo wa) 01431500530

e-mail: [info@ristorantealbergocorona.it](mailto:info@ristorantealbergocorona.it)

[www.ristorantealbergocorona.it](http://www.ristorantealbergocorona.it)

**FINE PAGINA 6**