



Dietro un ristorante c'è una giovinezza perduta per realizzare un sogno.

Perdiamo amici, momenti di famiglia, nascite, matrimoni, la salute e persino le occasioni di vita preziosa per chiedere la nostra perfezione, mettere l'anima ogni giorno per migliorare ed eccellere ed anche offrire il meglio di noi stessi alle persone.

Ma la gente non sempre vede tutto ciò.

Per questo quando vedete chi si dedica alla ristorazione, applauditelo per essere lì.

Il loro sacrificio è più di quanto pensiate, sono sognatori in cerca di una meta.

Il mio sogno è cominciato nel 2004 con la Locanda del Santo Bevitore, oggi era tempo di diventare adulti:

Benvenuti nel mio Ristorante!

Gianluca

L'Italia.

***Mai come negli ultimi mesi ci siamo sentiti così uniti,
così vicini seppur così lontani.***

È il momento di ripartire.

***E per farlo, abbiamo deciso di onorare la nostra
terra.***

***Una terra che spesso bistrattiamo, sottovalutiamo,
diamo per scontata ma che è depositaria di una
ricchezza inimmaginabile.***

E abbiamo bisogno di voi.

***Non sappiamo quando saremo liberi di viaggiare ma
nel frattempo siamo liberi di volare con la fantasia..
e con la cucina.***

***Attraverso il nostro menù, abbiamo deciso di farvi
spaziare in tutte le regioni italiane, assaggiare le
nostre eccellenze che tutto il mondo ci invidia ed
esserne finalmente orgogliosi.***

***Un occhio di riguardo al Piemonte e poi, dalla Valle
d'Aosta alla Sicilia, nessuno escluso perché oggi
dobbiamo renderci conto che è più bello essere
Italiani!***

“Piemonte”

dalla nostra regione una degustazione
di ricette e prodotti tipici.

ANTIPASTI

“Tonno di coniglio” nell’arbanella



1, 12

Battuta al coltello di Fassona de “la Granda”

3, 10



PRIMO PIATTO

I nostri Agnolotti del Plin ai tre arrostiti:

alla Piemontese

mantecati con sugo di arrosto al rosmarino

O

serviti come una volta:

nel tovagliolo con barbera superiore

1, 3, 7, 8, 9, 12



PORTATA PRINCIPALE

I Reali di Carmagnola



coniglio grigio e peperone corno di bue



DESSERT

Pesche di Volpedo

amaretto di Mombaruzzo e gelato alla crema

1, 3, 7, 8, 12

Menu completo € 40.00 (bevande escluse)

“L’ASSAGGIO PER INCOMINCIARE”

Piemonte

“Tonno di coniglio” nell’arbanella

misticanza, pomodorini confit, crostini di pane nero e gocce di balsamico

1, 12

€ 14.00



Battuta di Fassona al coltello de “la Granda”

capperi, scalogno, senape, tuorlo d’uovo di quaglia

3, 10

€ 14.00



Sicilia: Il tonno vitellato

tonno rosso, fondo vellutato di vitello e nocciole

4, 8, 9, 12

€ 15.00



Liguria: U Cappun Magru

branzino, gamberi, verdure al vapore e salsa verde

1, 2, 3, 4, 12

€ 15.00



Puglia: Ricci di mare e il carpaccio di gambero rosso di Porto Santo Spirito

burrata e coulis di ciliegie di Garbagna

2, 7, 14

€ 20.00



Dalle Alpi della Val d’Aosta all’Appennino dell’Emilia Romagna

I prosciutti crudi

di Bosses e di Parma

€ 15.00



Umbria: Lenticchie di Castelluccio di Norcia

uovo poché e tartufo nero

1, 3, 9

€ 12.00



“ ... BOLLE IN PENTOLA ... ”

I nostri Agnolotti del Plin ai tre arrostiti:

alla Piemontese

mantecati con sugo di arrosto al rosmarino

o

serviti come una volta:

nel tovagliolo con barbera superiore

1, 3, 7, 8, 9, 12

€ 14.00



Basilicata: I “Capunti”



cime di rapa, peperone crusco di Senise e ricotta salata

1, 7

€ 12.00



Marche: Il Brodetto



pesce, crostacei e molluschi

1, 2, 4, 9, 12, 14

€ 20.00



Campania: Spaghettono di Gragnano e lo scorfano



pomodorini del Piennolo, burrata, basilico e polvere di capperi

1, 4, 7, 12

€ 15.00



IL NOSTRO RISOTTO

Dalla Lombardia al Lazio



il Carnaroli incontra l’Amatriciana

guanciaie, pomodoro e pecorino di Amatrice

7, 12

€ 14.00

IN PADELLA SUL FUOCO

Abruzzo: Stinco d'agnello

patate, "cacio e ova"

3,7

€ 16.00



Piemonte: i Reali di Carmagnola

coniglio grigio e peperone corno di bue

€ 15.00



Calabria: polpo e 'Nduja di Spilunga

cotto in graticola, pinoli, basilico e olive

8,14

€ 18.00



Molise: Baccalà di San Giuseppe

pomodori, peperoni ed erba cipollina

4

€ 16.00



Veneto: Asparago bianco di Bassano del Grappa

parmigiano, uova e burro d'alpeggio

3,7

€ 12.00



IL BRACIERE TOSCANO

le migliori carni selezionate per voi
a seconda della disponibilità di mercato.

Domandate al vostro cameriere i tagli del giorno



“DULCIS IN FUNDO”

PIEMONTE: PESCHE DI VOLPEDO

amaretto, gelato alla crema artigianale della “Giuliatéria 1860”

1, 3, 7, 8, 12

€ 8.00

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: calice di Brachetto d’Acqui Bastieri € 5,00



CAMPANIA: LA TORTA CAPRESE



coulis di albicocche, gelato al fiordilatte della “Giuliatéria 1860”

1, 3, 7, 8

€ 8.00

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: calice di Passito di Pantelleria Ben Rye € 8,00



TRENTINO ALTO ADIGE: STRUDEL DI MELE

mele, uvetta e pinoli

1, 3, 7, 8

€ 8.00

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: calice di Vendemmia tardiva “Cristina” Roeno € 6,00



SARDEGNA: LE SEADAS

miele di Corbezzolo sardo

1, 3, 7

€ 8.00

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: calice di Sauternes Château Lamothe Guignard € 8.00



FRIULI VENEZIA GIULIA: IRRINUNCIABILE TIRAMISU’

ci sono varie leggende che rivendicano l’appartenenza regionale ma una delle più verificate è quella del Friuli Venezia Giulia

1, 3, 7

€ 8.00

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: calice di Moscato d’Asti Scarpa € 5.00

LE NOSTRE ACQUE

Acqua naturale Panna € 3.00
Acqua frizzante San pellegrino € 3.00
Acqua frizzante Perrier € 5.00

Pane e coperto

€ 3.00

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine, nel caso in cui non sia reperibile materia prima fresca.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Semilavorati / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni semilavorati / prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità, sicurezza e conservabilità.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: cereali contenenti glutine come grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, soia e prodotti a base di soia, arachidi e prodotti a base di arachidi, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Soia e prodotti a base di soia
6. Arachidi e prodotti a base di arachidi
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi