

## • ANTIPASTI •

### Antipasto Pinin

*Circa 15 pietanze tra affettati e "magri"*  
*(Supplemento ingredienti: affettati o carne €3,50 magri 2,50)*

**€17**

### Antipasto di pesce

*Salmone\* e ricciola\* marinati; tataky di tonno\*; acciughe\* marinate con riccioli di burro, insalata di polpo\* tiepida*

**€18**

### Salumi e formaggi

*Prosciutto crudo, speck, salame, coppa, pancetta affumicata, tris di formaggi e gnocco fritto*

**€14**

### Polpo primavera

*Tentacolo\* rosticcato su crema di zucchine e stracciatella*

**€15**

### Caldi piemontesi

*Trippa, salsiccia, cotechino e peperoni farciti*

**€13**

### Carpaccio "all'albese"

*Carpaccio di manzo, grana e olio aromatizzato alla senape*

**€12**

### Antipasti magri assortiti

*Insalata russa e di farro, nervetti, zucchine in agrodolce, peperoni e cipolline*

**€12**

### Guancia di Manzo

*Guancia di manzo brasata con crostoni di polenta*

**€15**

*Coperto € 2,50*

*\*Materia prima che potrebbe essere surgelata all'origine*

## • PRIMI •

### Risotto Pinin (Specialità della casa dal 1963)

*Riso carnaroli novarese – champagne e funghi porcini\**

**€15**

### Maltagliati al ragù di cinghiale

*Pasta fresca fatta in casa e polpa di cinghiale*

**€14**

### Crespelle alla valdostana

*Prosciutto cotto, fontina, formaggio grana, besciamella*

**€12**

### Gnocchi di patate a scelta

*Gnocchi fatti in casa alla crema di tartufo, al gorgonzola, al castelmagno o al pomodoro*

**€12**

### Tagliolini al tartufo

*Tagliolini freschi fatti in casa con crema di tartufo*

**€14**

### Tortelloni con brasato

*Tortelli freschi ripieni di brasato con sua salsa*

**€13**

### Linguine e gambero rosso

*Linguine, tartare di gambero rosso\*, burrata e olio di 'nduja*

**€18**

*Coperto € 2,50*

## • SECONDI DI PESCE •

### Spiedini di calamari e gamberi

Spiedini di gamberi\* e calamari\* impanati con aromi mediterranei

**€17**

### Salmone in crosta di pistacchio

Salmone\* alla piastra in crosta di pistacchio

**€22**

### Duetto branzino e gamberi

Filetto di branzino\* e gamberi\* alla griglia

**€19**

### Merluzzo e cipolla

Filetto di merluzzo\* fritto e cipolla rossa caramellata

**€17**

### Frittura di calamari e gamberi

Calamari\* e gamberi\* fritti

**€17**

*Coperto € 2,50*

*\*Materia prima che potrebbe essere surgelata all'origine*

## • SECONDI DI CARNE •

Filetto di manzo

*Alla griglia* € 25

*Ai grani di pepe verde o alla Woronoff* € 27

Tagliate di manzo

*Alla rucola e grana, al rosmarino fresco*

€ 20

Costata di manzo alla griglia

€ 4,50 (al hg)

Fiorentina su pietra ollare

€ 5,50 (al hg)

Orecchia di Elefante

€ 27

Tartare di manzo

*Preparata al tavolo con 7 condimenti a scelta*

€ 18

**A richiesta Scaloppine e paillard a scelta € 13**

### **PIATTI DELLA TRADIZIONE**

Camoscio in civet

€ 16

Stufato d'asino

€ 17

Lumache\* alla Borgogna

€ 1,50 cad

Ossobuco alla milanese

€ 22

## • DESSERT •

### Dessert alla Pinin

*Gelato alla crema di vaniglia, frutti bosco e fragole, cioccolata fondente e biscotti*

**€10**

### Coppa di gelato alla crema di vaniglia

Con cioccolata calda **€6** con frutti di bosco **€8**

### Tiramisù

*Semifreddo senza glutine e lattosio*

**€7,00**

### Rocher alla nocciola

*Semifreddo alla nocciola senza glutine*

**€8,00**

### Mango e passion fruit

*Semifreddo al mango e passion fruit senza glutine e lattosio*

**€8,00**

### Delizia al pistacchio e lamponi

*Semifreddo al pistacchio con cuore di lamponi senza glutine*

### Cheese Cake

*Cheese cake ai frutti di bosco senza glutine*

**€8,00**

### Sorbetto

*Al limone, alla mela verde **€5** con aggiunta di vodka, spumante, calvados, liquirizia o mirto **€7***

### Selezione di formaggi

*Assortimento di formaggi italiani e regionali con composite di frutta*

**€13**