

Pinin  
RISTORANTE

## • ANTIPASTI •

### Antipasto Pinin

*Circa 15 pietanze tra affettati e "magri"*  
*(Supplemento ingredienti: affettati o carne €4,50 magri €4,00)*

**€17**

### Antipasto di pesce

*Carpaccio di polpo con olive taggiasche e capperi, insalata di seppia\*, salmone marinato al gin tonic, gamberi con ananas e mandorle tostate*

**€17**

### Salumi e formaggi

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

**€14**

### La Quaglia

*Cosce di quaglia con puntarelle e salsa al mirtillo*

**€15**

### 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**

### Selezione di formaggi

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

**€13**

### Flan di verdure

*Flan di verdure di stagione con fonduta di toma piemontese*

**€12**

*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**

### Bigoli al ragù d'anatra

*Pasta fresca e polpa di anatra*

**€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**

### Ravioli al ragù di astice

*Ravioli cacio e pepe al ragù di astice\**

**€18**

### Paccheri e cozze

*Paccheri, cozze, zola, salicornia, pomodoro confit e datterino giallo*

**€16**

*Coperto € 2,50*

## • SECONDI DI PESCE •

### Spiedini di calamari e gamberi

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

**€17**

### Filetto di trota salmonata

*Filetto di trota salmonata, cipollotto brasato, arancia e nocciole tostate*

**€16**

### Duetto branzino e gamberi

*Filetto di branzino\* e gamberi\* alla griglia*

**€19**

### Calamaro

*Calamaro ripieno con mollica, acciughe e capperi*

**€16**

### 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

Guancia di Manzo

*Guancia di manzo brasata al nebbiolo con polenta fritta*

€ 16

Tartare di manzo

*Preparata al tavolo con sette condimenti a scelta*

€ 18

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

### **PIATTI DELLA TRADIZIONE**

Lumache\* alla Borgogna

€ 1,50 cad

## • DESSERT •

### Dessert Pinin

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

**€10**

### Coppa di gelato alla crema di vaniglia

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

### Tiramisù

*Crema al tiramisù con pan di spagna bagnato al caffè  
senza glutine e lattosio*

**€7,00**

### Rocher alla nocciola

*Palet con cioccolato e corn flakes, crema cheesecake al caramello ricoperto con cioccolato  
al latte e granella di nocciole  
senza glutine*

**€8,00**

### Mango e passion fruit

*Biscotto al cocco farcito con semifreddo al mango e cuore cremoso al passion fruit  
senza glutine e lattosio*

**€8,00**

### Delizia al pistacchio e lamponi

*Ganache montata al pistacchio su crumble e bisquit alle mandorle con cuore al lampone  
senza glutine*

### Meringotto ai frutti di bosco

*Fondo di meringa ricoperto da cremoso al cioccolato bianco farcito ai frutti di bosco  
senza glutine*

**€8,00**

### Tartufo Nero

*Gelato alla nocciola e cioccolato con cuore di cioccolato fondente  
ricoperto con polvere di cacao amaro*

**€8,00**

### Sorbetto

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