

• ANTIPASTI •

Antipasto Pinin

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

€17

Antipasto di pesce

Baccalà mantecato, insalata di seppia, salmone marinato, gamberi in salsa cocktail, tataki di tonno*

€17

Tagliere di salumi e formaggi

Prosciutto crudo, speck, salame, coppa, pancetta affumicata, mortadella, tris di formaggi e gnocco fritto, olive e frutta fresca di stagione

€16

Caldi piemontesi

Trippa, salsiccia, cotechino e peperoni farciti

€15

Carpaccio "all'albese"

Carpaccio di manzo, grana e olio aromatizzato alla senape

€12

Antipasti magri assortiti

Insalata russa, fagioli con tonno e cipolla rossa, nervetti, zucchine in agrodolce, peperoni e cipolla caramellata

€12

Vitello tonnato

Magatello di vitello, capperi, acciughe, tuorlo d'uovo e tonno

€13

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

Gamberetti in salsa cocktail

Gamberetti, maionese, salsa Worcester, ketchup, senape dolce

€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**

€16

Pici al ragù di cervo

Pasta fresca e polpa di cervo

€15

Ravioli del plin

Ravioli del plin con fondo bruno

€13

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 cacio e pepe, gricia o amatriciana?

Ravioli cacio e pepe, scaglie di guanciale e salsa di pomodoro

€14

Spaghetti vongole e bottarga

Spaghetti e vongole veraci con bottarga di tonno

€20

Coperto € 2,50

• SECONDI DI PESCE •

Spiedini di calamari e gamberi

Spiedini di gamberi e calamari* impanati con aromi mediterranei*

€17

Polpo alla luciana

Polpo, salsa di pomodoro, olive e capperi

€19

Duetto branzino e gamberi

Filetto di branzino e gamberi* alla griglia*

€19

Persico

Filetti di persico dorati

€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 €26 *In riduzione di dolce* €27 *Con funghi porcini* €29

Tagliata di manzo

Alla rucola e grana o al rosmarino fresco

€20

Costata di manzo alla griglia

€5,50 (al hg)

Fiorentina su pietra ollare

€6,50 (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

Cervo in Civet

€17

Stufato d'asino

€18

Ossobuco alla milanese

€22

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*

€8,00

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