

## • ANTIPASTI •

### Antipasto Pinin

*Circa 15 pietanze tra affettati e "magri"*

**Consigliato x 2 persone**

**€17**

*(carpaccio all'albese € 12, magri assortiti €12)*

### Tagliere di salumi e formaggi

*Mix di salumi, tris di formaggi, gnocco fritto, olive e frutta fresca di stagione*

**€16**

### Tartare di manzo con maionese alla nocciola

*Magatello di manzo, maionese e nocciole*

**€14**

### 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**

### Antipasto di pesce

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

**€17**

*(gamberetti in salsa cocktail € 12)*

### Tris di carpacci marinati

*salmone, branzino e ricciola*

**€16**

*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**

### Tagliatelle al ragù di coniglio

*Pasta fresca e polpa di coniglio*

**€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**

### Tortelli all'aglio orsino con fonduta di fontina

*Tortelli fresca, aglio orsino e fontina*

**€14**

### Spaghetti vongole e bottarga

*Spaghetti e vongole veraci con bottarga di tonno*

**€17**

*Coperto € 2,50*

## • SECONDI DI PESCE •

### Spiedini di calamari e gamberi

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

**€17**

### Duetto branzino e gamberi

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

**€19**

### Tagliata di tonno

*Tonno pinna gialla, songino, cipolla caramellata e dressing di soia*

**€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 € 24 In riduzione di dolcetto € 25 Con funghi porcini € 27*

### Tagliata di manzo

*Alla rucola e grana o al rosmarino fresco*

**€19**

### Costata di manzo alla griglia

**€6,00 (al hg)**

### Fiorentina

**€6,50 (al hg)**

### Orecchia di Elefante

**€27**

### Guancia di Manzo

*Guancia di manzo brasata al nebbiolo con polenta fritta*

**€16**

### Tartare di manzo

*Condita al tavolo con sette ingredienti tra cui scegliere*

**€19**

**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**

*Solo gelato €5,00 con frutti di bosco €8,00*

### **Tiramisù**

*Crema al mascarpone con pan di spagna bagnato al caffè*

**€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*

**€7,00**

### **Mango e passion fruit**

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

*senza glutine e lattosio*

**€7,00**

### **Delizia al pistacchio e lamponi**

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

*senza glutine*

**€8,00**

### **Bonet astigiano**

*Budino al cioccolato fondente e amaretti*

**€8,00**

### **Creme brûlée**

**€7,00**

### **Sorbetto**

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

*Coperto €2,50*