

Pinin

RISTORANTE

• ANTIPASTI •

Antipasto Pinin

Mix di salumi, carpaccio all'Albese, insalata russa, insalata di fagioli e tonno, nervetti, peperoni, zucchine, cipolla caramellata e paté

€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)

Caldi piemontesi

Trippa, salsiccia, cotechino e peperoni farciti

€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 - **minimo 2 persone***

€16

Pappardelle al ragù di cinghiale

Pasta fresca e polpa di cinghiale

€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

Spaghetti vongole e bottarga

Spaghetti e vongole veraci con bottarga di tonno

€17

Coperto € 2,50

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

• SECONDI DI PESCE •

Spiedini di calamari e gamberi

Spiedini di gamberi e calamari* impanati con aromi mediterranei con mix verdure di stagione*

€17

Duetto branzino e gamberi

Filetto di branzino e gamberi* alla griglia con contorno di patate al forno*

€19

Tagliata di tonno

Tonno pinna gialla, insalata riccia, 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**

Con patate al forno

Tagliata di manzo

Alla rucola e grana o al rosmarino fresco con patate al forno

€19

Costata di manzo alla griglia

Con patate al forno

€6,50 (al hg)

Fiorentina

Con patate al forno

€7,00 (al hg)

Orecchia di Elefante

Con patatine fritte

€29

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

PIATTI DELLA TRADIZIONE

Lumache* alla Borgogna

€1,50 cad

Cervo in civet con polenta

€16

Stufato d'asino con polenta

€16

Ossobuco alla milanese

€24

• 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 savoiardi bagnati 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

• C O N T O R N I •

Insalata di pomodori

€4

Insalata verde

€4

Insalata mista

€5

Patate al forno

€4

Patate fritte

€4

Mix verdure di stagione al vapore

€5

Zucchine e melanzane alla griglia

€5