

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

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

€15

Vitello tonnato

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

€15

Flan di verdure

Flan di verdure di stagione con fonduta di toma piemontese

€12

Impepata di cozze

Cozze, aglio, prezzemolo, vino bianco e pepe nero con crostini di pane*

€13

Salmone marinato

Involtini di salmone marinato, crema di formaggio ed erba cipollina*

€15

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 e Cinghiale

*Pasta fresca al ragù di cinghiale**

€15

Paccheri, datterino e gamberi

*Paccheri, crema di datterino giallo e rosso, gorgonzola e gamberi**

€16

Gnocchi e castelmagno

Gnocchi fatti in casa alla crema di castelmagno

€14

Ravioli del Plin

Ravioli di carne con fondo bruno

€13

Tagliolini al tartufo

Tagliolini freschi fatti in casa con crema di tartufo

€14

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 di verdure*

€19

Duetto branzino e gamberoni

Filetto di branzino e gamberoni* con patate al forno*

€21

Frittura di calamari e gamberi

Calamari e gamberi* fritti*

€17

Polpo e patate

Tortino di patate aromatizzato, tentacolo di polpo rosticcato, stracciatella,
olive taggiasche e olio di prezzemolo*

€23

Coperto € 2,50

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

• SECONDI DI CARNE •

Filetto di manzo

Alla griglia con tortino di patate aromatizzato

€30

Tagliata di manzo

Roastbeef di manzo con pomodorini ripieni su crema di pomodoro

€22

Cube roll

Cube roll di manzo e suo fondo con tortino di melanzane, fuso di formaggio, salsa di peperone rosso arrostito, olio

€25

La milanese

Nodino di vitello battuto e impanato con contorno di patatine fritte

€25

Guancia di Manzo

Guancia di manzo brasata al nebbiolo con polenta

€17

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

€17

Ossobuco alla milanese

€24

• DESSERT •

Dessert Pinin

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

€10

Tiramisù

Crema al mascarpone con savoiardi bagnati al caffè

€7

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

Mango e passion fruit

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

senza glutine e lattosio

€7

Delizia al pistacchio e lamponi

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

senza glutine

€8

Bonet astigiano

Budino al cioccolato fondente e amaretti

€8

Crema brûlée

€7

Sorbetto

*Al limone o mela verde **€5** con vodka, spumante e correzione **€7***



CONTORNI

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