

# 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\* rosticiato, stracciatella,  
olive taggiasche e olio di prezzemolo*

**€21**

*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*

**€20**

### Tronchetto di manzo

*Cube roll di manzo e suo fondo con crema di melanzane, fuso di toma, salsa di peperone rosso arrostito e olio di menta e aglio*

**€22**

### La milanese

*Nodino di vitello battuto e impanato con contorno di patatine fritte*

**€24**

### 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**

### **Sorbetto**

*Coperto € 2,50*



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**