

## • 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**

*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**

### Garganelli, datterino e gamberi

*garganelli, 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*

## • SECONDI DI PESCE •

### Tonno e pistacchio

*Tatakya di tonno marinato alla soia in crosta di pistacchio, crema di avocado e julienne di zucchine*

**€22**

### 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**

Ossobuco alla milanese

**€24**

*Coperto € 2,50*

## • DESSERT •

### **Tiramisù**

*Crema al mascarpone con savoiardi bagnati al caffè*

**€7**

### **Rocher alla nocciola**

*Palet di cioccolato e granella di nocciole, cioccolato bianco, crema alla nocciola e panna*

*senza glutine*

**€8**

### **Chantilly**

*Pan di spagna, crema pasticcera, glassa bianca, panna e cioccolato*

**€8**

### **Cheese cake**

*Pasta di biscotto, crema di formaggio e panna  
cioccolato, caramello o frutti di bosco €7  
pistacchio €8*

### **Bonet astigiano**

*Budino al cioccolato fondente e amaretti*

*senza glutine*

**€8**

### **Sorbetto**

*Al limone o mela verde €6 con vodka, spumante e correzione €8*

### **Dessert Pinin**

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

**€10**