

• 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 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

• P R I M I •

Risotto Pinin

(specialità della casa dal 1963)

Riso carnaroli novarese – champagne e funghi porcini -
minimo 2 persone*

€16

Pappardelle al ragù di coniglio

Pasta fresca al ragù di coniglio

€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 rosticciato, 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

Fiorentina

Fiorentina di manzo con contorno di patate al forno

€7,5 Hg

Costata

Costata di manzo con contorno di patate al forno

€6,5 Hg

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

Coperto € 2,50

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

• 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

MENU

• 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
(no glutine)*

€8

Semifreddo alla frutta

Semifreddo alla frutta

€7

Cheese cake

*Pasta di biscotto, crema di formaggio e panna
cioccolato, caramello o frutti di bosco*

€7

pistacchio **€8**

Bonnet astigiano

*Budino al cioccolato fondente e amaretti
(no glutine)*

€8

Sorbetto

Al limone o mela verde

€6

corretto vodka, spumante e correzione **€8**

Dessert Pinin

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

€10