



MENÙ PAVAROLO 2024

ANTIPASTI

- Carne cruda alla piemontese con scaglie di grana (7) € 7,00
- Tagliere misto con friciule e miele (1-5-7) € 10,00
(salame crudo, salame cotto, coppa, Raschera, toma del Taluc)
- Tarte tatin con le cipolle di Davide, stracciatella e timo € 6,00
(sfoglia, cipolle caramellate e stracciatella di burrata) (1-7) ✓
- Insalata russa alternativa con fondente di carota ✓ € 6,00
(verdure mantecate con salsa di carota – non contiene maionese)

PRIMI

- Caserecce ai pomodori delle nostre colline con confit colorati € 7,00
e basilico fresco (1) ✓
- Agnolotti del Plin al burro e salvia con infusione di parmigiano (1-3-7) € 8,00

SECONDI

(i secondi sono tutti compresi di patatine fritte)

- Hamburger di manzo "Tasta" (1-5) € 8,00
- Tris alla griglia (capocollo, salsiccia, costine speziate) (1-5) € 12,00
- Tomino boscaiolo al cartoccio con bacon (7) € 7,00
- Tomino boscaiolo al cartoccio con spiedini zucchine e pomodorini (7) ✓ € 7,00

EXTRA

€ 3,50

- Patatine fritte (1-5) ✓
- Friciule (1-5) ✓

DOLCI

€ 4,00

- Bonet al rum (1-3-7)
- Meringata con culis ai frutti di bosco (1-7)
- Dolcetti alla vecchia maniera di Cavour con passito di moscato Piasj (1-3-7-8)



BEVANDE

- Acqua (naturale o frizzante (0,5l) € 1,00
- Bibite lattina (coca-cola, estathè limone/pesca, sprite) € 2,50
- Birra Menabrea alla spina (0,33l) € 4,00
- Vino bottiglia “Cantina Terre dei Santi” € 8,00
 - Barbera d’Asti DOCG (ferma)
 - Bonarda DOC (frizzante)
 - Piemonte Sauvignon blanc (DOC)
- Vino bottiglia “Cantina Destefanis” € 10,00
 - Roero Arneis “Radius” DOCG
 - Langhe Nebbiolo “Nebias” DOC
- Vino bicchiere € 3,50
 - Barbera d’Asti DOCG (ferma) Terre Dei Santi
 - Bonarda DOC (frizzante) Terre Dei Santi
 - Piemonte Sauvignon (DOC) Terre Dei Santi
 - Radius Roero Arneis DOCG Destefanis
 - Nebias Langhe Nebbiolo DOC Destefanis