



MENÙ PAVAROLO 2023

ANTIPASTI

- Carne cruda alla piemontese con scaglie di grana (7) € 6,00
- Tagliere misto con friciule e miele (1-5-7) € 10,00
(salame crudo, salame cotto, coppa, toma Piemonte, raschera, toma del Paluc)
- Entrée d'estate (4-8) € 7,00
(salmone affumicato, insalata croccante, pomodorini confit, mela, agrumi e scaglie di mandorle)
- Tomino boscaiolo con funghi porcini trifolati (7) € 6,00

PRIMI

- Pasta fresca di semola tricolore (1-7-8) € 6,00
(pomodoro, pesto e ricotta)
- Agnolotti del plin al burro e salvia (1-3-7) € 7,00

SECONDI

- Hamburger 200 gr con patatine fritte (1-5) € 8,00
- Rustichella di pollo alla griglia con patatine fritte (1-5) € 8,00
- Poker alla griglia con patatine fritte (1-5) € 12,00
(capocollo, fuso di pollo, salsiccia, wurstel)

EXTRA

- Patatine fritte (1-5) € 3,50
- Friciule (1-5) € 3,50

DOLCI

- Bonet al rum (1-3-7-8) € 3,50
- Meringata con salsa al caramello salato (3-7) € 3,50
- Profitterol (1-3-7-8) € 3,50



BEVANDE

- Acqua € 1,00
naturale o frizzante (0,5l)
- Bibite lattina € 2,50
(coca-cola, estathè limone/pesca, sprite, fanta)
- Birra Menabrea alla spina (0,33l) € 4,00
- Vino bottiglia Cantina Terre dei Santi € 8,00
Barbera d'Asti DOCG (ferma)
Bonarda DOC (frizzante)
Arneis DOC
- Vino bicchiere € 3,00
Barbera d'Asti DOCG (ferma)
Bonarda DOC (frizzante)
Arneis DOC