

# MIREPUÀ

**MENU**

## **APERITIVO**

### **CALICE, APPETIZER**

- **BOLLICINA LOCALE NATURALE** €8
- **ALTA LANGA DOCG** €10

### **COCKTAIL, APPETIZER** €10

- **NEGRONI AL PROFUMO DI MOSCATO**
- **AMERICANO**
- **BLOODY MARY**

## MENU DEGUSTAZIONE

### CREMOLINO



TROTA DI TORRENTE MARINATA

VITELLO TONNATO

AGNOLOTTO

GUANCIOFFO DI FASSONA

ASSAGGIO DI FORMAGGI

BUDINO BRUCIATO

MENU €60

ABBINAMENTO DI 3 CALICI DI OVADA DOCG  
€21

### IMPRONTA



INSALATA RUSSA EVOLUTA

RISOTTO SCAMPI E CRESTE DI GALLO

CAPRETTO

NOTTI AL BAR DANTE

MENU €50

## **CONVIVIALITÀ IN TAVOLA**

|   |            |
|---|------------|
| <b>SELEZIONE DI SALAMI AL CARRELLO</b>  | <b>€12</b> |
| <b>ACCIUGHE IN SALSA ROSSA PICCANTE</b> | <b>€10</b> |
| <b>GIARDINIERA IN ACETO DI MELE</b>     | <b>€8</b>  |
| <b>ROBIOLA PURA CAPRA DI CARTOSIO</b>   | <b>€4</b>  |
| <b>LE CONSERVE DALL'ORTO ESTIVO</b>     | <b>€9</b>  |
| <b>ASSAGGIA TUTTO</b>                   | <b>€22</b> |

## ANTIPASTI

### **SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO** €17

GIARDINIERA IN ACETO DI MELE E PAN BRIOCHE

### **VITELLO TONNATO** €17

GIRELLO DI VITELLO COTTO ROSA, SALSA TONNATA CON TONNO SELEZIONATO, CAPPERI SOTTO SALE SICILIANI, ACCIUGHE LIGURI, MAIONESE ALLO JUS DI CARNE

### **FASSONA MARINATA** €18

FASSONA FROLLATA 30 GIORNI MARINATA IN OLIO DI NOCCIOLA TONDA GENTILE, SOIA BIO, OLIO EXTRAVERGINE LIGURE

### **RITORNO AL FUTURO** €19

GEL DI PEPERONI ACETO E ACCIUGA, MAIONESE ALLO ZENZERO, TATAKI DI TONNETTO, VERDURE FERMENTATE, PISELLI DI RACCOLTO, CHIPS DI PATATE E CECI

### **TROTA MARINATA** €19

TROTA DI TORRENTE MARINATA ,CIPOLLA DOLCE DI COLLINA, SALSA ALL'OVADA D.O.C.G. E TACOS DI POLENTA LOCALE

## PRIMI

### AGNOLOTTO

€18

PARTI NOBILI DI CARNI DI MAIALE NOSTRANO E FASSONA A CRUDO, SCAROLA E BORRAGGINE RIPASSATA, MAGGIORANA.  
CONDITI AL BURRO DEMISEL O IN TAZZA ALL'OVADA D.O.C.G.

### RISOTTO SCAMPI E CRESTE DI GALLO

€21

CARNAROLI CLASSICO INVECCHIATO "RISO BUONO", CRESTE DI GALLO BRASATE AL MARSALA E SCAMPO CRUDO DI RIVIERA MARINATO AGLI AGRUMI

### IL PRIMO IN LAVAGNA

VARIA SEGUENDO IL MERCATO LOCALE GIORNALIERO

## SECONDI

### **CAPRETTO**

**€25**

CAPRETTO NOSTRANO ARROSTO ALLA MODA DI CESARE GIACCONE , PESTO DI ERBE FINI, LA SUA POLPETTA E FINANZIERA DEL SUO QUINTO QUARTO

### **GUANCIOFFO DI FASSONA**

**€22**

BRASATO AL CORTESE, PUREA DI PATATE ALLA SENAPE, BIETOLE

### **IL SECONDO IN LAVAGNA**

VARIA SEGUENDO IL MERCATO LOCALE GIORNALIERO

## **FORMAGGI**

**FORMAGGI SELEZIONATI SECONDO LE SUGGERZIONI E I  
VIAGGI DELLO CHEF**

**€3 AL PZ.**

**In accompagnamento pane semi integrale in cassetta alle noci**

**COPERTO E PANE A LIEVITAZIONE NATURALE**

**€4**

**ACQUA MICROFILTATA GASATA O NATURALE**

**€3**

**CAFFE' DEL TERRITORIO A.C.O.**

**€3**

I SIGNORI CLIENTI CON PROBLEMI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI POSSONO  
RICHIEDERE LA LISTA DEGLI ALLERGENI AL PERSONALE DI SALA.

LO STESSO PERSONALE VI INDICHERA' TUTTI I PRODOTTI DA NOI  
ACQUISTATI O PREPARATI CHE PER MOTIVI IGIENICO SANITARI SONO STATI SOTTOPOSTI  
AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA.