

MIREPUA

LE NOSTRE ORIGINI:
LA CAMPAGNA E LE SUE EVOLUZIONI!

APERITIVO

CALICE, CHIPS AL PEPE E SPUNTINO

- **BOLLICINA LOCALE** €8
- **ALTA LANGA DOCG** €9
- **CHAMPAGNE** €10

COCKTAIL, CHIPS AL PEPE E SPUNTINO €10

- **NEGRONI**
- **AMERICANO**
- **BLOODY MARY**
- **MARTINI COCKTAIL AL GIN TAGGIASCO**

MENU DEGUSTAZIONE

COLLINE OVADESI

VITELLO TONNATO €17

AGNOLOTTO €18

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL CORTESE CON PUREA €25

PANNA COTTA €9

MENU €55

IN VIAGGIO CON FEDERICO

6 PORTATE A MANO LIBERA
SECONDO LA CREATIVITÀ DELLO CHEF

MENU €70

IL MENU DEGUSTAZIONE È CONSIGLIATO PER TUTTI I COMMENSALI

ANTIPASTI

- **FASSONA MARINATA** €18
FASSONA FROLLATA, NOCCIOLE, SOIA, EXTRAVERGINE
- **COCKTAIL DI LATTUGA** €16
LATTUGA COTTA IN BRODETTO, GAMBERO, SALSA ROSA, POLVERE DI CROSTACEI
- **VITELLO TONNATO MIREPUÀ** €17
GIRELLO COTTO ROSA, SALSA TONNATA BATTUTA AL COLTELLO, MAIONESE AU JUS
- **ASSAGGIO DI 5 ANTIPASTI** €22
A SCELTA DAL "BAGORDO DI ANTIPASTI"

BAGORDO DI ANTIPASTI

- SALUMI SELEZIONATI
- FORMAGGETTA DI PURA CAPRA
- GIARDINIERA IN ACETO DI MELE
- SOTT'OLIO MIREPUÀ
- VITELLO TONNATO
- INSALATA DI ACCIUGHE E PEPERONI SOTTO RASPO
- BATTUTA DI FASSONE AL COLTELLO
- FLAN DI CARDO GOBBO CON FONDUTA DI PARMIGIANO 24 MESI
- TONNO DI CONIGLIO, CAROTE, MAIONESE ALLA SALVIA
- LINGUA IN SALSA VERDE
- TRIPPA MISTA DI VITELLA IN CASSERUOLA
- CAPUNET DI VERZA
- CHIOCCIOLE BRASATE AL VINO ROSSO
- NERVETTI DI VITELLO IN INSALATA

€50

I PRIMI

- **LASAGNA MIREPUÀ** €15
POMODORO MIREPUA', BESCIAMELLA, JUS DI VITELLO
- **AGNOLOTTO** €18
FASSONA E MAIALE CRUDO, PASTA DI SALSICCIA, SCAROLA E MAGGIORANA
- **ALASSIO 2012** €17
SPAGHETTONE DI GRANO MATT, CIPOLLA, GAMBERO ROSA, SOIA E ROBIOLA
- **PIATTO DELLA SETTIMANA** €17
SECONDO ESTRO E MERCATO

SECONDI

- **GALLO DI CORTILE ARROSTO CONVIVIALE** P.P. €20
FINANZIERA DELLE SUE CRESTE, PATATE IN DOPPIA ARROSTITURA, FONDO AL LIMONE
MIN. DUE PERS.
- **MUSETTO** €25
GUANCIA BRASATA, LINGUA SCOTTATA, CROCCHETTA DI TESTINA, PATATA, PERE ALLA SENAPE
- **CAPRETTO NOSTRANO IN TRE SERVIZI** €26
COSCIA ARROSTO, POLPETTINA ALLA VILLEROI, ANIMELLA GLASSATA, PUREA DI PATATE,
MISTICANZA IN VINAIGRETTE
[ATTESA 25 MIN.]
- **PIATTO DELLA SETTIMANA** €25
SECONDO ESTRO E MERCATO
- **I CONTORNI DELLA SETTIMANA** €10
- **SELEZIONE DI FORMAGGI**
3PZ. €8 6PZ. €14 12PZ. €25

“ SPECIALI SU ORDINAZIONE “

FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE

VERDURE
CARNI
QUINTO E QUARTO
FRITTO DOLCE

€45

IL BOLLITO

7 TAGLI DI CARNE
LE SALSE
ASSAGGIO DI RAVIOLI IN BRODO

€50

COPERTO	€4
PANE A LIEVITAZIONE NATURALE, BENVENUTO DELLO CHEF, LA PICCOLA PASTICCERIA	
ACQUA MICROFILTRATA GASATA O NATURALE	€3
CAFFÈ	€3

*** LE PORZIONI SI INTENDONO PER LA SINGOLA PERSONA, QUALORA VENISSE
CONDIVISE NON DA SEGNALAZIONE SUL MENU, IL PIATTO VERRÀ MAGGIORATO
DEL 30%**

**I SIGNORI CLIENTI CON PROBLEMI DI ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI POSSONO
CHIEDERE IL MENU ALLERGENI AL PERSONALE DI SALA.**

**LO STESSO PERSONALE VI INDICHERÀ TUTTI I PRODOTTI DA NOI PREPARATI CHE, PER
MOTIVI IGIENICO-SANITARI, SONO STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO DI
TEMPERATURA.**