

MIREPUA

MONFERRATO 0.0

Alla ricerca della semplicità

APERITIVO

Calice, appetizer.

Bollicina Locale

€ 9

Alta Langa D.o.c.g.

€ 10

Cocktail2, appetizer.

Americano

€ 10

Bloody mary

€ 10

Cocktail Martini al Gin Taggiasco ROI

€ 12

IN ATTESA DI

Selezione di Salami dal Piemonte ed Emilia Romagna

€ 10

Acciughe liguri in Bagnetto verde

€ 9

Coppa Piacentina stagionata minimo 12 mesi, Giardiniera Mirepuà in
aceto di mele

€ 13

PERCORSI DEGUSTAZIONE

CASTELLI DI CIBO

(Viaggio nelle Colline Ovadesi del Monferrato)

LERMA

Lonzino Stagionato, Salame cotto, Testa in Cassetta, Salame stagionato cucito della Macelleria Primo Fassiccia, accompagnati da Pane a Brioche e giardiniera Mirepuà

CASALEGGIO BOIRO

Sformato di funghi della Lavagnina, fonduta di caprino di Montaldeo.

TAGLIOLO MONFERRATO

Agnolotto

Parti Nobili di Carni di maiale nostrano e fassona a crudo, scarola e borragine ripassata, maggiorana dell'orto, conditi al Burro Demisel o in tazza di vino all'Ovada d.o.c.g.

CREMOLINO

Coniglio ai sapori di Cremolino

di cascina cotto in casseruola alle erbe fini dell'orto, purea di patate di montagna

OVADA- PIAZZA CASTELLO

Bunet ai biscotti della salute Trerossi

TRISOBBIO

Pasticceria secca e Crema Gianduja

€ 55

IO FEDERICO

BRESAOLA DI BARBABIETOLA

Rapa rossa locale macerata in salamoia per 7 giorni, stagionata in cantina per 1 mese e olio extravergine d'oliva ligure.

FASSONA MARINATA

Fassona selezionata e frollata 30 giorni, marinata in olio extravergine ligure, olio di nocciola tonda gentile e soia Bio

LE FESTE DA ZIA GIOVANNA

Piedino di maiale cotto in aceto impanato e fritto, insalata di cavolo cappuccio viola in agrodolce

TORTELLO DI GALLETTO ALLA DIAVOLA

Tortello di galletto speziato e cotto alla piastra, burro salato, jus di galletto al limone

RISOTTO CON VERZA E CHIOCCIOLE

Carnaroli classico invecchiato " Riso Buono ", cotto in brodo di verze tostate, concentrato di Pomodoro estate 2023 e verza, chiocciole di Tagliolo stufate nelle verze.

PERNICE CACCIATA CASTAGNE, UVA E INDIVIA

Petto farcito di castagne, coscia in salmì, brochette dei suoi fegati e uva, indivia brasata, purea di castagne dell'Appennino, ragù di pernice in scarpetta.

NOTTI AL BAR DANTE

In ricordo delle nottate trascorse dopo lavoro al " Bar Dante " di Acqui Terme: Semifreddo di arachide salata namelaka al cioccolato bianco ivoire, crumble di cacao e gel al Campari.

€ 75

ALLA CARTA

ANTIPASTI

BRESAOLA DI BARBABIETOLA

Rapa rossa locale macerata in salamoia per 7 giorni, stagionata in cantina per 1 mese e olio extravergine d'oliva ligure.

€ 19

FASSONA MARINATA

Fassona selezionata e frollata 30 giorni,
Marinata in olio extravergine ligure,
olio di nocciola tonda gentile e soia Bio

€ 22

VITELLO TONNATO

Girello di vitello cotto rosa a bassa temperatura, salsa tonnata con tonno
Auriga battuto a coltello, capperi sotto sale siciliani, acciughe liguri e
maionese allo jus di carne .

€ 20

LE FESTE DA ZIA GIOVANNA

Piedino di maiale cotto in aceto impanato e fritto, insalata di cavolo
cappuccio viola in agrodolce

€ 20

PRIMI PIATTI

AGNOLOTTO

Parti Nobili di Carni di maiale nostrano e fassona a crudo, scarola e borragine ripassata, maggiorana dell'orto, conditi al Burro Demisel o in tazza di vino all'Ovada d.o.c.g.

€ 20

RISOTTO CON VERZA E CHIOCCIOLE

(min 2 persone ,attesa 16 minuti)

Carnaroli classico invecchiato " Riso Buono ", cotto in brodo di verze tostate, concentrato di Pomodoro estate 2023 e verza, chiocciole di Tagliolo stufate nelle verze.

€ 22

TAGLIATELLA PAGLIA E FIENO

Tagliatelle all'uovo e bietole, cotte in brodo di fieno, con ragù di coniglio di Cascina.

€ 19

IL PRIMO DEL MOMENTO

Secondo estro e mercato

€ 18

SECONDI

COSTATA DI FASSONA

Carne di Fassona frollata frollata, cavoletti di bruxelles ripassati, patate arrostiti, insalata di rape e origano, jus di vitello.

€ 7hg

CONIGLIO AI SAPORI DI CREMOLINO

Coniglio di cascina cotto in casseruola alle erbe fini dell'orto, purea di patate di montagna

€ 24

PERNICE CACCIATA CASTAGNE, UVA E INDIVIA

Petto farcito di castagne, coscia in salmì, brochette dei suoi fegati e uva, indivia brasata, purea di castagne dell'Appennino, ragù di pernice in scarpetta.

€ 28

PORTATE DI PESCE FRESCO

CRUDO

Il crudo di pescato secondo la disponibilità e la varietà di giornata

LINGUINA

Linguina Senatore Cappelli, scampo di Liguria, pinoli e maggiorana dell'orto.

€ 23

IL PESCATO DEL MOMENTO

Proposta e prezzo secondo estro e mercato

FORMAGGI

Formaggi selezionati secondo le suggestioni e i viaggi dello Chef.

€ 3 al pezzo.

In accompagnamento Pane semi integrale in cassetta alle noci e
mostarde fatte in casa

Coperto e pane a lievitazione naturale

€ 4

Acqua microfiltrata gasata o naturale

€ 3

Caffè con miscela selezionata

€ 3

I signori clienti con problemi di allergie e intolleranze alimentari possono richiedere la lista degli allergeni al personale di sala.

Lo stesso personale vi indicherà tutti i prodotti da noi acquistati o preparati che per motivo igienico sanitari sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.