MIREPUÀ

MENU

APERITIVO

CALICE, APPETIZER

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

COCKTAIL, APPETIZER €10

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

CONVIVIALITÀ IN TAVOLA

SELEZIONE DI SALAMI AL CARRELLO	€10
ACCIUGHE AL VERDE	€9
COPPA PIACENTINA E GIARDINIERA IN ACETO DI MELE	€13
ROBIOLA DI PURA CAPRA DEL TERRITORIO	€4
I NOSTRI PRODOTTI DELL’ORTO IN VASO	€9
UN ASSAGGIO DI TUTTO	€20

ANTIPASTI

FASSONA MARINATA €17

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

VITELLO TONNATO €16

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

TERRINA €15

FEGATINI DI POLLO RUSPANTE, CIPOLLA DI TROPEA SOTTO SALE, PERA AL COGNAC E SENAPE

CARCIOFO RIPIENO €16

CARCIOFO LIGURE RIPIENO E SCOTTATO, LA SUA CREMA ALLE SPEZIE, SALSA AL TUORLO D'UOVO AFFUMICATO E CAGLIATA LIGURE

PRIMI

RABATON €16

ERBE SELVATICHE, RICOTTA DI PURA CAPRA, BURRO NOCCIOLA E MONTEBORE

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.

CACIO E PEPE €15

SPAGHETTO MATT FELICETTI, PEPE DI SARAWAK TOSTATO, ROBIOLA DI PURA CAPRA SUPERSTAGIONATA

RISOTTO CON VERZA E CHIOCCIOLE €19

(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

SECONDI

GALLETTO DI CORTILE COTTO AL FIENO €18

PATATE DI MONTAGNA IN DOPPIA COTTURA, INSALATA LEGGERA DI PUNTARELLE, CORIANDOLI DI PEPERONE IN AGRODOLCE

GUANCIOTTO DI FASSONA €20

BRASATO AL CORTESE, PUREA DI PATATE ALLA SENAPE, BIETOLE

LA FINANZIERA €19

ANIMELLE, CERVELLA, FILONI E GRANELLE DI VITELLO, RIGAGLIE DI POLLO NOSTRANO, POLPETTINE DI FASSONA

MENU DEGUSTAZIONE

OVADA CITTÀ EUROPEA DEL VINO

SALUMI SELEZIONATI DEL TERRITORIO

VITELLO TONNATO

AGNOLOTTO

GUANCIOTTO DI FASSONA

ASSAGGIO DI FORMAGGI

BUNET AI BISCOTTI DELLA SALUTE

MENU €50

FORMAGGI

FORMAGGI SELEZIONATI SECONDO LE SUGGESTIONI E I VIAGGI DELLO CHEF

€3 AL PZ.

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

COPERTO E PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

€4

ACQUA MICROFILTATA GASATA O NATURALE

€3

CAFFE' CON MISCELA SELEZIONATA

€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.