

# MIREPUÀ

MENU

## APERITIVO

### CALICE, APPETIZER

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

### COCKTAIL, APPETIZER €10

- NEGRONI AL PROFUMO DI MOSCATO
- AMERICANO
- BLOODY MARY

## CONVIVIALITÀ IN TAVOLA

SELEZIONE DI SALAMI AL CARRELLO	€12
ACCIUGHE AL VERDE	€10
GIARDINIERA IN ACETO DI MELE	€8
ROBIOLA DI PURA CAPRA DEL TERRITORIO	€4
SALSICCIA DI FASSONA CRUDA "FASSICCIA MACELLERIA PRIMO"	€8
UN ASSAGGIO DI TUTTO	€22

## ANTIPASTI

### **FASSONA MARINATA**

**€18**

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

### **VITELLO TONNATO**

**€17**

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

### **TERRINA**

**€17**

CONIGLIO DI CASCINA, SCALOGNO AGRO, PAN DI SPEZIE E PATE' DI CORTILE

### **HOT-ASPARAGI-DOG**

**€16**

ASPARAGO LOCALE ALLA GRIGLIA, SALSA AL TUORLO D'UOVO AFFUMICATO, CIPOLLA IN  
CARPIONE 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.

### **LANGAROLO**

**€18**

RAVIOLO DI POLLO RUSPANTE COTTO ALLA CACCIATORA CON IL SUO FONDO DI COTTURA

### **RISOTTO VERDE PRIMAVERA**

**€19**

CARNAROLI CLASSICO INVECCHIATO "RISO BUONO", COTTO IN ESTRATTO VEGETALE, FAVETTE, ASPARAGI, PISELLI, OLIO ALLA MAGGIORANA E PRESCINSËUA.

(MIN 2 PERSONE, ATTESA 16 MINUTI)

## SECONDI

### **GALLETTO DI CORTILE COTTO AL FIENO**

**€19**

PATATE FRITTE MIREPUÀ, INSALATA DI AGRETTI E CORIANDOLI DI PEPERONE IN AGRODOLCE

### **GUANCIOOTTO DI FASSONA**

**€22**

BRASATO AL CORTESE, PUREA DI PATATE ALLA SENAPE E BIETOLE

### **LA FINANZIERA**

**€20**

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

## **MENU DEGUSTAZIONE**

**OVADA CITTÀ EUROPEA DEL VINO 2024**

**SALUMI SELEZIONATI DEL TERRITORIO**

**VITELLO TONNATO**

**AGNOLOTTO**

**GUANCIOTTO DI FASSONA**

**ASSAGGIO DI FORMAGGI**

**BUNET AI BISCOTTI DELLA SALUTE**

**MENU €50**

**ABBINAMENTO DI 3 CALICI DI OVADA DOCG**

**€21**

## **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.