

MIREPUÀ

MENU

...Voce del verbo Godere..

APERITIVO

CALICE / COCKTAIL E SNACKS

- BOLLICINA DALLA MESCITA DEL GIORNO €9
- NEGRONI DI GAIA €10
(Bitter Campari, Rabarbaro Zucca, London Dry Gin)
- BLOODY MARY €10
- GIN TONIC PREMIUM €12

ALCOOL FREE

- GIN TANQUERAY 0 & TONICA €7
- VERMOUTH MARTINI FLOREALE & TONICA €7
- SPUMA "S. BERNARDO" €5

IN AGGIUNTA AL VOSTRO APERITIVO

- SELEZIONE DI SALUMI AL CARRELLO €12
- SALUMI ARTIGIANALI DEL TERRITORIO €18

L'ANTIPASTO DEL MONFERRATO

L'antipasto Monferrino è composto da una serie di portate della cucina tradizionale, caratterizzato dalla sua varietà e dai sapori autentici. Tale assortimento è di norma ricco e sontuoso, viene generalmente presentato in vassoi o piatti unici, permettendo di assaporare ogni pietanza separatamente o in combinazione. È un'esplosione di colori e sapori che rende omaggio alla ricchezza della gastronomia del Monferrato.

Questa selezione è il frutto del lavoro di ricerca della materia prima che Chef Federico svolge giornalmente, dialogando con i suoi amici produttori e occupandosi personalmente della spesa.

ANTIPASTI FREDDI:

LINGUA IN SALSA VERDE

Lingua di Bue bollita, salsa verde leggera

€17

CARPACCIO DI FASSONA

Rotondino di Fassona in carpaccio, salsa di asparago di mare,

Parmigiano Reggiano 30 mesi

€18

TERRINA E PATÈ

Terrina di animali da cortile, patè dei fegatini, radicchietto e Pan Brioche

€20

LE GIARDINIERE

Giardiniera in aceto di mele e conserva di antipasto piemontese in pomodoro

€14

ACCIUGHE IN SALSA

Acciughe del Mar Ligure in olio di noci e bagnetto rosso leggermente piccante

€15

UN ASSAGGIO DI TUTTI GLI ANTIPASTI FREDDI

€23

L'ANTIPASTO DEL MONFERRATO

ANTIPASTI CALDI:

TARTRA' MONFERRINO

Budinetto di uova e erbe aromatiche dell'orto, fondata
di Parmigiano Reggiano 36 mesi

€16

CAPUNET MONFERRINO

Involtino di verza, salsiccia di Fassona e patate, conserva di pomodoro
estate 2024

€17

TRIPPA MISTA DI VITELLO AL GRATIN

Trippa mista di vitello cotta ai porri in casseruola, tabasco Mirepuà,
terminata al gratin con Parmigiano Reggiano

€18

BACCALA' MANTECATO

Baccalà mantecato alla "Brandacujun"

€ 17

PEPERONE IN BAGNA CAODA

Peperone quadro arrosto in leggera bagna caoda

€ 17

UN ASSAGGIO DI TUTTI GLI ANTIPASTI CALDI

€25

I CLASSICI

VITELLO TONNATO

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

€18

AGNOLOTTO QUADRO MONFERRINO

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

€ 19

GUANCIA BRASATA

BRASATO AL CORTESE, PUREA DI PATATE DI MONTAGNA ALLA SENAPE, BIETOLE

€24

LA FINANZIERA

ZUPPA TIPICA DEL MONFERRATO A BASE DI QUINTO QUARTO
DI GALLINA RUSPANTE E DI FASSONA

€25

I NUOVI CLASSICI

FASSONA MARINATA

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

€18

ALASSIO

SPAGHETTONE DI GRANO MATT FELICETTI, SOIA DI NOSTRA PRODUZIONE,
GAMBERETTI DI SAVONA, CIPOLLA DORATA E CAGLIATA DI CAPRA LOCALE

€ 20

CAPRETTO

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

€25

Dalla lavagna...

LA NOSTRA LAVAGNA RACCONTA LA CUCINA DEL MERCATO:
PIATTI VERI, FRESCHI, SENZA FRONZOLI.
IL PESCATO DEL GIORNO, LE MIGLIORI MATERIE PRIME E
LA STAGIONALITÀ PRENDONO VITA QUI,
CON SEMPLICITÀ E AUTENTICITÀ.

Alza lo sguardo e leggi

FORMAGGI

FORMAGGI SELEZIONATI SECONDO LE SUGGERZIONI E
I VIAGGI DELLO CHEF NELLE MALGHE E NEI CASIFICI
PIÙ IMPROBABILI

€3 AL PZ.

In accompagnamento pane semi integrale in cassetta alle noci

COPERTO
E
PANE DI NOSTRA PRODUZIONE RIGENERATO
€4

ACQUA MICROFILTATA GASATA O NATURALE
€3

ACQUA NATURALE PANNA
ACQUA MINERALE SAN PELLEGRINO
€4

CAFFE' DEL TERRITORIO
€3

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

IL NOSTRO PERSONALE SARÀ LIETO DI INDICARVI TUTTI I PRODOTTI
ACQUISTATI O PREPARATI INTERNAMENTE CHE, PER MOTIVI
IGIENICO-SANITARI, SONO STATI SOTTOPOSTI A PROCESSO DI
ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA.