CANTINE MORBELLI

RISTORANTE

Menu alla Carta

Libertà di scegliere, piacere di gustare: Piemonte e non solo, secondo noi

ANTIPASTI

Cominciamo dal Piemonte.

Tapioca Cubes (V) — € 12,00

Dadi di tapioca, provola e salsa chili agrodolce. Un piccolo tocco contemporaneo, un piatto che puoi trovare solo qui

VIAGGIO IN PIEMONTE — € 16,00

Tomino, acciughe al verde, vitello tonnato, peperone in bagna cauda, giardiniera e focaccia artigianale

Carpione Piemontese — € 13,00

Cotoletta alla milanese, uovo e zucchine, marinati in carpione di aceto, vino bianco, salvia e verdure

Vitello tonnato alla maniera antica — € 14,00

Piatto classico della tradizione piemontese

Flan ai funghi Porcini (V) — € 13,00

Sformatino morbido e delicato ai funghi porcini, fonduta di toma della Valchiusella

Tomino del contadino con pere, miele e tartufo nero (V) — € 14,00

Tomino alla piastra, pere caramellate, miele e tartufo nero. Il nostro omaggio ad un grande classico della tradizione il formaggio con le pere, reinterpretato con il tocco Morbelli

PRIMI PIATTI

La tradizione, con il nostro tocco

Agnolotti al Castelmagno — € 14,00

di pasta fresca con tipico ripieno Piemontese avvolti in una vellutata di Castelmagno e salvia croccante

Tajarin al ragù bianco di Salam d'Patata — € 14,00

Tajarin all'uovo, ragù bianco di salame di patata Canavesano e paglia di porro

Paccheri alla mediterranea — € 15,00

Paccheri di germe di grano pastificio Morelli, pesce spada, pomodorini confit, olive, capperi e origano fresco.
Un'incursione nel Mediterraneo, tra profumi, sapori e ingredienti che amiamo

SECONDI PIATTI

Quello che ci piace mettere in tavola

Cappello del Prete al Nebbiolo — € 20,00

Il grande brasato della tradizione piemontese, al Nebbiolo e servito con patate al forno

Baby Porks Ribs glassate — € 18,00

Ribs di maiale cotte lentamente fino a diventare tenere e succulente, pronte a sciogliersi in bocca. Servite con patate al forno come contorno

Melanzane alla Parmigiana (V) — € 14,00

Grande classico della cucina italiana: melanzane morbide e saporite, alternate a strati di pomodoro, mozzarella filante e parmigiano

SPECIAL

Il taglio che conquista ogni palato

Tagliata di Angus Argentino (260-270 grammi) — € 26,00

Con patate al forno

CONTORNI

I compagni ideali di ogni piatto

Patate al Forno al Rosmarino (V) — € 5,00

Patate novelle dorate al forno, profumate al rosmarino fresco e olio extravergine

Verdure Grigliate (V) — € 5,00

Verdure di stagione grigliate. Fresche, leggere

DESSERT

La dolce conclusione, tra tradizione e creatività

Pesche ripiene alla Piemontese — € 7,00

Pesche al forno dal cuore morbido e goloso, una dolce espressione della tradizione piemontese

Cheese cake al cioccolato bianco mango — € 7,00

Su una base croccante, accompagnata da una coulis alle albicocche e pesche che dona una piacevole nota fresca

Semifreddo Cocco e cioccolato — € 7,00

Biscotto al cioccolato con bavarese al cocco e crema di nocciole, ricoperto con cocco

Coperto: € 3,00 · Acqua: € 2,00

IL VIAGGIO MORBELLI

Un percorso tra i sapori del Piemonte, la nostra tradizione e qualche sorpresa.

SCEGLI TRA I PIATTI DEL MENU

2 ANTIPASTI a scelta + 1 PRIMO a scelta + DESSERT a scelta

€ 38,00

2 ANTIPASTI a scelta + 1 SECONDO a scelta + DESSERT a scelta

€ 42,00

2 ANTIPASTI a scelta + 1 PRIMO a scelta + 1 SECONDO a scelta + DESSERT a scelta

€ 50,00

ESCLUSO BEVANDE E COPERTO

IL GIRO DEGLI ANTIPASTI

Per chi vuole assaggiare un po' ... di tutto

Un viaggio tra i nostri antipasti, dal Piemonte più autentico alle interpretazioni firmate Morbelli, da mettere al centro e condividere

TUTTI GLI ANTIPASTI

€ 55,00

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

ESCLUSO BEVANDE E COPERTO