



gruppo Mauro Cortese, ristorante “da Mauro”, Cuorgne

Hugo Spritz (Prosecco / sciroppo ai fiori di sambuco / limone / ghiaccio)	€ 6
Aperol spritz (Prosecco / Aperol / arancia / ghiaccio)	€ 6
Americano (Vermouth Bassano rosso / Gin Marconi46)	€ 6
Negroni (Vermouth Bassano rosso / Gin Marconi 46 / Bitter Super Taurus)	€ 6
Gin Tonic (Gin / Tonic Fever Tree / ghiaccio / rosmarino / pepe rosa)	€ 8

I piatti indicati con il colore verde sono piatti vegetariani

antipasti:

un omaggio ai sapori della tradizione”: *battuta di Fassona, vitello tonnato,*

peperone al forno e farcito, l’insalata russa, giardiniera di verdure; € 17

insalata russa e giardiniera di verdure preparate con verdure assortite € 10

tortino di carciofi e patate su una fonduta di formaggi erborinati € 10

la battuta di carne fassona preparata secondo la tradizione € 12

vitello cotto al forno servito con delicata salsa tonnata e capperi € 10

peperone al forno, farcito con vellutata mousse di tonno e crema Philadelphia

€ 10

tartare di trota affumicata, julienne di finocchi, insalata di asparagi e maio

all’aneto € 15

“Gnocco fritto classico e gnocco fritto integrale”

Accompagnati da una selezione di delizie:

- **Formaggi:** Gorgonzola cremoso, Stracchino fresco e Pecorino saporito
- **Salumi:** Crudo di Parma, Mortadella con pistacchi, Salame tipo Felino e Speck affumicato
- **Contorni:** Giardiniera croccante, Insalata russa e Acciughe al verde

Proposta servita per un minimo di 2 persone

a persona € 25

paste ripiene, pasta casereccia e risotto:

***gnocchi di patate con asparagi e gamberi** € 15

risotto al Nebbiolo e Castelmagno € 15

***ravioli ripieni di stracotto al Barolo, serviti al sugo di arrosto** € 15

tagliatella al ragù di carne alla bolognese, servito su fonduta di parmigiano € 14

calamarata di pasta secca, datterino giallo rosso, pesce spada e crema di burrata
€ 16

secondi piatti di cucina della tradizione e carne cotta alla piastra

**guancia di manzo brasata all'Erbaluce e Vermouth, servita con cavolo viola
stufato e purea di patate** € 16

**lumache in guscio cucinate con aglio, prezzemolo, vino Erbaluce e un pizzico di
peperoncino in guazzetto di pomodoro** € 18

filetto di manzo agli asparagi, purea e burro al timo € 25

***pluma iberico cotto alla griglia ad acqua, servito con patate arrosto** € 24

***frittura di pesce e carciofi con salsa tartara** € 22

i prodotti indicati con il simbolo * sono freschi all'origine, da noi preparati e sottoposti ad
abbattimento rapido di temperatura rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE
852/04

i prodotti indicati con il simbolo * sono prodotti che sono congelati all'origine

Nel nostro percorso di lavoro, abbiamo sempre attribuito grande valore alle recensioni dei clienti,
sia quelle positive che quelle negative. Vi invitiamo a prendere un momento per lasciare una
recensione sul nostro servizio di cucina e di sala. Il vostro giudizio è essenziale per aiutarci a
migliorare.

"se in passato il coperto rappresentava una piccola somma versata dai viandanti alle osterie per
accedere al locale e consumare al caldo il cibo portato da casa, nel nostro ristorante voi clienti
non portate il pasto da casa.

Pertanto, perché dovremmo farvi pagare il coperto?"

NEL NOSTRO RISTORANTE IL COPERTO NON SI PAGA