



gruppo Mauro Cortese, ristorante “da Mauro”, Cuorgne

Hugo Spritz (Prosecco / sciroppo ai fiori di sambuco / limone / ghiaccio)	€ 5
Aperol spritz (Prosecco / Aperol / arancia / ghiaccio)	€ 5
Americano (Vermouth Bassano rosso / Gin Marconi46)	€ 5
Negroni (Vermouth Bassano rosso / Gin Marconi 46 / Bitter Super Taurus)	€ 5
Gin Tonic (Gin / Tonic Fever Tree / ghiaccio / rosmarino / pepe rosa)	€ 8

antipasti:

un omaggio ai sapori della tradizione”: *battuta di Fassona, vitello tonnato, il peperone al forno con la mousse di tonno, l’insalata russa;*

tagliere assortito di salumi e formaggi, varietà di salse e composta dolce € 18

tartare di trota affumicata, fresca julienne di finocchi e cremosa all’aneto € 15

tentacolo di *polpo piastrato, vellutata di crema di zucca, datterino confit € 16

fonduta cacio e pepe, uovo cremoso e carciofi spadellati  € 15

mese di novembre: la “bagna caoda” classica con le verdure fresche del mercato e gli intingoli (tomino e carne cruda, uova sode) € 20

paste ripiene, pasta casereccia e risotto:

***ravioli farciti ai porcini e taleggio; adagiati su una fonduta di parmigiano**  € 15

***gnocchi di patate al Raschera, nocciole IGP tostate, polvere di peperone**  € 15

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

risotto ai carciofi e zest di limone  € 15

calamarata con cavolo nero e succulenta salsiccia Bra (salsiccia di carne vitello e spezie) € 15

secondi piatti di cucina della tradizione e selezioni di carni

guancia di manzo brasata all'Erbaluce e Vermouth, servita con zucca al forno e patate arrosto € 16

“finanziera, piatto della zona Piemontese a base di frattaglie di vitello e pollo, Marsala, vino bianco e aceto € 18

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

***pluma Iberico scottata, servita su un letto di porri gratinati e guarnita con salsa verde, croccanti patate arrosto.** € 25

cube roll di manzo cotto alla griglia ad acqua, servito con patate arrosto € 23

contrasto di carciofi, fritti in farina di riso e insalata crudi all'olio EVO 
€ 16

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

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