



gruppo Mauro Cortese, ristorante “da Mauro”, Cuorgne

<b>Hugo Spritz</b> (Prosecco / sciroppo ai fiori di sambuco / limone / ghiaccio)	€ 4
<b>Aperol spritz</b> (Prosecco / Aperol / arancia / ghiaccio)	€ 4
<b>Americano</b> (Vermouth Bassano rosso / Gin Marconi46)	€ 5
<b>Negroni</b> (Vermouth Bassano rosso / Gin Marconi 46 / Bitter Super Taurus)	€ 5
<b>Gin Tonic</b> (Gin / Tonic Fever Tree / ghiaccio / rosmarino / pepe rosa)	€ 8

### **antipasti:**

<b>antipasto “Piemonte”:</b> <i>battuta di carne Fassona, vitello tonnato, il peperone al forno con la mousse di tonno, l’insalata russa</i>	€ 14
<b>funghi porcini fritti</b>	€ 15
<b>fonduta cacio e pepe, uovo pochè fritto e spadellata di funghi porcini</b>	€ 16
<b>il “carpione estivo” con cotoletta panata, zucchine e uova in camicia</b>	€ 13
<b>peperone e acciughe del Cantabrico, pan brioches, burro all’erba cipollina</b>	€ 14
<b>battuta di trota affumicata, salsa all’aneto e julienne di finocchi</b>	€ 15
<b>tentacolo di polpo, chips e crema di patate</b>	€ 15

### **paste ripiene, pasta casereccia e risotti:**

<b>*nostri agnolotti della tradizione piemontese al sugo di arrosto</b>	€ 12
<b>*gnocchi di patate viola al ragù di Bra e fiori di zuccina</b>	€ 15
<b>orecchiette di pasta fresca, pesto di pistacchio, gamberi e crema di burrata</b>	€ 15
<b>pasta fresca ai funghi porcini</b>	€ 16
<b>risotto ai funghi porcini</b>	€ 16
<b>risotto verdure e lime</b>	€ 15

## **secondi piatti di cucina e selezioni di carni**

<b>finanziera “vecchio Piemonte”</b>	<b>€ 20</b>
<b>pancia di maialino, demi glace al balsamico di Modena, patate arrosto</b>	<b>€ 18</b>
<b>guancia brasata all’Erbaluce e Vermouth, patate al rosmarino</b>	<b>€ 15</b>
<b>filetto di manzo ai funghi porcini trifolati</b>	<b>€ 26</b>
<b>piattata di verdure grigliate e pecorino fuso</b>	<b>€ 15</b>
<b>lumache in guscio alla canavesana (aglio prezzemolo vino Erbaluce e peperoncino)</b>	<b>€ 18</b>

**formaggi latte vaccino, capra e pecora**, provenienza “le tome di Villa, Val di Chy”; “le Copafen, Chambave (Ao)”; “az. Agr. Duclos, Gignod (Ao)”; Az. Pra du Piaz, Cogne (Ao)  
al pz € 3, serviti con confetture di frutta alla senape e nocciole IGP Piemonte

**I piatti a base di funghi porcini freschi potrebbero non essere disponibili a causa delle condizioni climatiche avverse.**

**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**