



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, il*

peperone al forno con la mousse di tonno, l’insalata russa; € 15

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

***seppia alla griglia, crema di piselli e crumble di taggiasche essiccate** € 17

mille foglie di verza e cotechino, crema di formaggio € 13

tortino di zucca e patate, crema di peperone € 13

duetto di insalata di carciofi spinati e carciofi fritti in olio d’oliva € 15

“la fonduta” piatto a base di Fontina d’Aosta fusa, servita nel Fujot, cotechino,

patate lesse, pane aromatizzato a fette, speck € 20

paste ripiene, pasta casereccia e risotto:

***gnocchi di patate viola, gorgonzola, pere e noci** € 15

risotto al Nebbiolo e Castelmagno € 15

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

tagliolino al ragù di coniglio e pane aromatizzato al rosmarino € 15

maccheroncini con bocconcini di spada, melanzane e scamorza affumicata € 15

secondi piatti di cucina della tradizione

guancia di manzo brasata all'Erbaluce e Vermouth, servita con cavolo viola stufato e purea di patate	€ 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
ribs di suino CBT, salsa barbeque e patate Mc Cain	€ 18
cube roll di manzo cotto alla griglia ad acqua, servito con patate arrosto	€ 23
*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