











gruppo Mauro Cortese, ristorante “da Mauro”, Cuorné

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 asterisco 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
-  battuta di carne fassona preparata secondo la tradizione € 12
-  girello di vitello al forno servito con delicata salsa tonnata e capperi € 10
-  peperoni arrostiti, farciti con mousse di tonno e crema Philadelphia € 10
-  tartare di trota affumicata servita su tartelletta di sfoglia salata, julienne di finocchi, Seirass e crema di asparagi € 15
-  carne salada, insalata misticanza, fragole e caprino fresco € 15
-  *insalata russa e giardiniera di verdure preparate con verdure assortite € 10
-  *fonduta cacio e pepe, uovo poché fritto, asparagi spadellati € 14







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

a persona € 25

paste ripiene, pasta casereccia e risotto:

-  *gnocchi caserecci di patate con ragù bianco di Bra e verdure spadellate € 15
-  * risotto agli asparagi, taleggio e lime € 13
-  *ravioli ripieni di stracotto al Barolo serviti al sugo di arrosto € 15
-  tagliatella al ragù di carne alla bolognese, servito su fonduta di parmigiano € 13
-  spaghetti alla chitarra, agretti, aglio, olio e acciughe € 13
-  calamarata, 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, patate arrosto € 16
-  lumache in guscio cucinate con aglio, prezzemolo, vino Erbaluce e un pizzico di peperoncino in guazzetto di pomodoro € 18
-  entrecôte Brasile alla piastra, pesto di rucola e pomodori secchi, patate arrosto € 22
-  pane casereccio per hamburger con polpo, salsa tartara e patate fritte € 15
-  *pluma iberico cotto alla griglia ad acqua, servito con patate arrosto € 24
-  *frittura di pesce, salsa tartara e patate fritte € 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