



DAMIANO NIGRO  
RISTORANTE

**Antipasti**

Battuta di “Fassona” al coltello  
18

Vitello tonnato classico piemontese  
18

\*Merluzzo di fresca salatura, baccalà mantecato e asparagi  
28

Spalletta di coniglio glassata, salmone affumicato e mandorle  
26

**Pasta fresca di nostra produzione**

\*Agnolotti del “plin” ai tre arrosti  
20

\*Tajarin al ragù di salsiccia  
18

\*Spaghetto trafilato al bronzo “mare mare”  
32

Maccheroni, fave, pecorino e prosciutto d’anatra  
26

## I secondi di Pesce e di Carne

\*Pescato del giorno arrosto, agretto

30

\*Guancia di “Fassona” cotta morbida, purea di patate

24

\*Controfiletto di “Fassona” cotto rosso con salsa al vino rosso **(Per 2 persone)**

70

\*Agnello arrotolato nella salsiccia, taccole e yogurt

35

Selezione di formaggi “Franco Parola”

20

## Menù Tradizione

Vitello tonnato classico piemontese

oooo

Battuta di “Fassona” al coltello

oooo

Tajarin al ragù di salsiccia

oooo

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti

oooo

Guancia di “Fassona” cotta morbida,

purea di patate

oooo

Tiramisù alla nocciola

70

## Menù Degustazione

(il nostro menù si intende servito per tutto il tavolo)

Merluzzo di fresca salatura, baccalà mantecato e asparagi  
○○○

Spalletta di coniglio glassata, salmone affumicato e mandorle  
○○○

Maccheroni, fave, pecorino e prosciutto d'anatra  
○○○

Spaghetto trafilato al bronzo, "mare mare"  
○○○

Pescato del giorno arrosto, agretto  
○○○

\*Piccione e il suo jus  
○○○

Fragole, meringa e mousse di yogurt

120

Qualora vengano effettuate variazioni nei menù proposti dal nostro Chef,  
verrà applicata una maggiorazione sul prezzo.

**Chef di Cucina: Damiano Nigro**

L'acqua servita in questo locale è potabile trattata conforme  
al DL 31/2001 e al DL 25/2012 -

Caraffa da un litro

2

Tutti i prezzi sopra indicati sono da intendersi in EURO.

SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O  
INTOLLERANZE ALIMENTARI.

SU RICHIESTA IL PERSONALE E'DISPONIBILE A FORNIRE SPECIFICHE INFORMAZIONI CIRCA  
LA POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI IN OGNI ALIMENTO DA NOI  
SOMMINISTRATO/COMMERCIALIZZATO

\*PER ESIGENZE DI REPERIBILITA' DEL PRODOTTO O DI CONSERVAZIONE,  
I PIATTI DA NOI PREPARATI POTREBBERO AVER SUBITO UN TRATTAMENTO DI  
ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA A -18°C