



DAMIANO NIGRO
RISTORANTE

Antipasti

Battuta di “Fassona” al coltello
18

Vitello tonnato classico piemontese
18

*Polpo arrosto, sedano e patate
28

*Pomodoro, crudo di scampi, burrata, guacamole e mela verde
30

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

Conchiglie, melanzana, pomodoro confit, tuma di Langa
26

I secondi di Pesce e di Carne

*Pescato del giorno arrosto, zucchine
30

*Guancia di “Fassona” cotta morbida, purea di patate
24

*Controfiletto di “Fassona” cotto rosso con salsa al vino rosso **(Per 2 persone)**
70

*Petto d’anatra arrosto, melanzana e ristretto di barbabietola
32

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

Menù Degustazione

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

Polpo arrosto, sedano e patate

oooo

Pomodoro, crudo di scampi, burrata, guacamole e mela verde

oooo

Conchiglie, melanzana, pomodoro confit, tuma di Langa

oooo

Spaghetto trafilato al bronzo, “mare mare”

oooo

Pescato del giorno arrosto, zucchine

oooo

*Piccione e il suo jus

oooo

Torta di cioccolato bianco e mirtilli

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