



DAMIANO NIGRO
RISTORANTE

Antipasti

Battuta di “Fassona” al coltello
18

Vitello tonnato classico piemontese
18

Capesante arrosto, salsa al burro e agrumi, rapa marinata
30

Lumache di Cherasco, porcino cotto nella foglia di fico e bagnetto verde
28

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

*Gnocchi di zucca, blu di capra e cime di rapa
28

I secondi di Pesce e di Carne

*Coda di rospo, biryani e zucca
30

*Agnello arrosto, ceci, harissa e finocchio
35

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

*Cervo arrosto, radicchio tardivo e melograno
35

Selezione di formaggi “Franco Parola”
20

Menù Tradizione

Vitello tonnato classico piemontese
○○○

Battuta di “Fassona” al coltello
○○○

Tajarin al ragù di salsiccia
○○○

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti
○○○

Guancia di “Fassona” cotta morbida,
purea di patate
○○○

Tiramisù alla nocciola

Menù Degustazione

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

Capesante arrosto, salsa al burro e agrumi, rapa marinata

oooo

L'Albeisa

di "Fassona" in koji, crauti, porcini sott'olio e bagna cauda

oooo

Gnocchi di zucca, blu di capra e cime di rapa

oooo

Spaghetto trafilato al bronzo, "mare mare"

oooo

Coda di rospo, biryani e zucca

oooo

*Piccione e il suo jus

oooo

Caco pelato, mascarpone acido, gelato alla liquirizia e
croccante alle noci

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