



DAMIANO NIGRO
RISTORANTE

Antipasti

Battuta di “Fassona” al coltello con verdure croccanti e Parmigiano Reggiano
16

Vitello tonnato classico piemontese
16

Polpo arrosto, patata e fagiolini
23

Scampi in ceviche, pancetta arrosto, giardiniera lattefermentata e salsa al basilico
25

Pomodoro, gamberi, burrata e pesca
26

Primi Piatti

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti
18

Tajarin al ragù di salsiccia
18

Maccheroni trafileti al bronzo, pomodoro Pachino e tuma di Langa
22

Spaghetto trafileto al bronzo “mare mare”
25

Cappellacci ripieni di zucchine e ricotta con gamberi
25

Secondi di Pesce

Pescato alla mugnaia

26

Tempura di merluzzo con salsa thai

25

Secondi di Carne

Controfiletto di “Fassona” cotto rosso e
salsa al vino rosso **(per 2 persone)**

60

Guancia di “Fassona” cotta morbida, purea di patate

24

Agnello arrotolato nella salsiccia, melanzana

28

Piccione arrosto, fichi e bietoline

28

Selezione di formaggi “Franco Parola”

18

Menù Tradizione

Vitello tonnato classico piemontese

oooo

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti

oooo

Guancia di “Fassona” cotta morbida,
purea di patate

oooo

Tiramisù alla nocciola

Menù Degustazione

Scampi in ceviche, pancetta arrosto, giardiniera lattefermentata e
salsa al basilico

oooo

Polpo arrosto, patata e fagiolini

oooo

Spaghetto trafilato al bronzo, "mare mare"

oooo

Pescato alla mugnaia

oooo

Albicocche, mascarpone e mandorle

90

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, ALCUNI
ALIMENTI POTREBBERO AVER SUBITO UN TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO
DELLA TEMPERATURA A -18°C