

il Nonetto

ristorante

Italiano pag.1

English pag.3

Français pag.5



Entrate

Vitello tonnato alla vecchia maniera 3, 7, 8, 10	12,00 €
Uovo in camicia e pinzimonio di verdure 3, 10	10,00 €
Carne cruda battuta al coltello e zucchine alla scapece 9, 10	12,00 €
Salmone “Sockeye” affumicato in casa 4, 7	15,00 €

Paste e zuppe

Agnolotti del plin fatti a mano conditi al fondo di sugo d’arrosto 1, 3, 7, 8, 10	12,00 €
Tajarin ai gamberi bianchi, guanciale e fagiolini 1, 3, 7, 9, 12	15,00 €
Risotto spinaci e Parmigiano 30 mesi 7, 10	12,00 €
Crema di piselli, uovo e mozzarella di bufala 3, 7	12,00 €

Carni rosse, carni bianche, pesce

Guancia di Bue brasata al vino rosso e patata schiacciata 7, 8, 10	15,00 €
Rollè di coniglio stufato al vino bianco su letto di verdure all'olio 1, 7, 8, 10	15,00 €
Finanziera 1, 5, 7, 9, 12	15,00 €
Pesce bianco alla plancia, robiola di Roccaverano e borragine 4, 7	18,00 €
Filetto di vitello foie gras e pan brioche 1, 7, 8, 9	25,00 €

Dolci

Mousse al cioccolato e lamponi 3, 7, 8	6,00 €
Semifreddo al limone e mandorle 1, 3, 7	6,00 €
Torta di nocciole IGP 3, 7	6,00 €
Pesche al forno della tradizione 1,3,7	6,00 €
Gelati e Sorbetti di nostra produzione 3,7	6,00 €



Apetizer

Cold veal with tuna sauce 3, 7, 8, 10	12,00 €
Poached egg and vegetable crudités 3, 10	10,00 €
Raw meat and scapece style zucchini 9, 10	12,00 €
Salmon "Sockeye" smoked 4, 7	15,00 €

Pasta & Soups

Plin agnolotti with roast sauce 1, 3, 7, 8, 10	12,00 €
Tjarin with shrimp, bacon and green beans 1, 3, 7, 9, 12	15,00 €
Rice with spinach and parmesan 30 months old 7, 10	12,00 €
Pea soup with egg and buffalo mozzarella 3, 7	12,00 €



Meat & Fish

Beef cheek braised in red wine and mashed potato 7, 8, 10	15,00 €
Rabbit meat roll stewed in white wine with vegetables 1, 7, 8, 10	15,00 €
Finanziera 1, 5, 7, 9, 12	15,00 €
White fish with borage and Roccaverano's robiola cheese 4, 7	18,00 €
Veal cutlet, foie gras and brioche bread 1, 7, 8, 9	25,00 €

Desserts

Chocolate mousse and raspberry 3, 7, 8	6,00 €
Semifreddo with lemon and almonds 1, 3, 7	6,00 €
Hazelnut cake 3, 7	6,00 €
Baked peaches 1,3,7	6,00 €
Sorbets and ice creams of our production 3,7	6,00 €

Entrées

Veau à la sauce au thon 3, 7, 8, 10	12,00 €
Œuf poché et crudités des légumes 3, 10	10,00 €
Viande crue au coteau avec courgettes 9, 10	12,00 €
Saumon "Sockeye" fumé 4, 7	15,00 €

Pâtes et soupes

Plin agnolotti avec sauce au bœuf 1, 3, 7, 8, 10	12,00 €
Tjarin avec crevettes, bacon et haricots verts 1, 3, 7, 9, 12	15,00 €
Riz aux épinards et parmesan 30 mois 7, 10	12,00 €
Crème de pois avec œuf et mozzarella 3, 7	12,00 €

Viandes & poissons

Joue de Bœuf braisé au vin rouge avec purée 7, 8, 10	15,00 €
Roulade de lapin au vin blanc avec légumes à l'huile 1, 7, 8, 10	15,00 €
Finanziera 1, 5, 7, 9, 12	15,00 €
Poisson blanc à la bourrache et fromage "Roccamerano" 4, 7	18,00 €
Escalope de veau, foie gras et pain brioche 1, 7, 8, 9	25,00 €

Desserts

Mousse au chocolat avec framboises 3, 7, 8	6,00 €
Parfait au citron et amandes 1, 3, 7	6,00 €
Gâteau aux noisettes 3, 7	6,00 €
Pêches au four 1, 3, 7	6,00 €
Glaces et sorbets de notre production 3, 7	6,00 €