



Benvenuti nel nostro Bistrot.

Un locale che sa accompagnarvi dall'apericena alla cena e oltre.

Un ambiente tranquillo e rilassante dove chiacchierare all'aperto sorseggiando buon vino e guardando il cielo stellato.

E siccome, come diceva Jean Brunhes, "*Manger, c'est incorporer un territoire*" ovvero *Mangiare è abbracciare un territorio*, scegliamo tutte materie prime locali selezionando ciò che, a nostro parere, conferirà la maggiore qualità ai piatti.

Ecco dunque le nostre specialità.

Pietro & Cinzia

Degustazione *sotto le stelle*

Cruda e Cotta Tonnata

Raviolo fritto di Squacquerone con il nostro Prosciutto cotto

Tajarin al ragù di salsiccia di Cherasco al Barolo

Maialino al forno glassato al miele d'Acacia

Dessert dello Chef

€ 29.00 bevande escluse



**Organizziamo la tua cerimonia in terrazza:
matrimoni, battesimi, cresime, compleanni!**

Pranzi e cene a tema (su prenotazione).

Apericena a buffet.

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie o intolleranze alimentari al momento dell'ordinazione, o di prendere visione dell'elenco allergeni esposto nel locale.

I nostri taglieri

I nostri taglieri sono misti di salumi e formaggi selezionati tipici del territorio, accompagnati da composte e miele.

Tagliere piccolo	€ 8,00
Tagliere medio	€ 11,00
Tagliere grande	€ 15,00
Salsiccia di Bra cruda	€ 7,00
Salsiccia di Cherasco al Barolo cruda	€ 7,00

Le nostre specialità

Pierrade mista di carne con verdure e formaggio <i>(a persona)</i>	€ 20,00
Piatto unico delle nostre carni: cotta, cruda e marinata	€ 14,00
Ruota di 6 formaggi selezionati delle nostre valli cuneesi con miele e composte	€ 12,00

Antipasti

Vitello Tonnato della tradizione	€ 8,00
Battuta al coltello di Fassone con verdure fritte	€ 10,00
Rosa di carne salada con petali di Grana	€ 8,00
Insolita di vedura e frutta	€ 8,00
Ravioli fritti di Squacquerone con nostro Prosciutto cotto	€ 9,00
Tonno in carpione su crostino di pane nero	€ 11,00
Polpo brasato al Roero con crema di patate e mousse di cipolle di Tropea	€ 13,00

Primi piatti

Tajarin al ragù di salsiccia di Cherasco al Barolo	€ 9,00
Ravioli del plin piemontesi	€ 9,00
Tondelli di arrosto e nocciole al burro e timo	€ 9,00
Riso di Bra "Carnaroli" al profumo di stagione	€ 9,00
Spaghetti di Gragnano "Ajo e Ojo" con fonduta al Curry verde Thai (piccante)	€ 8,00
Gnocchetti neri estivi al pesto di mare	€ 10,00

I nostri sughi sono adatti anche per celiaci.

Secondi piatti

Suprema di pollo con misticanza e salsa yogurt	€ 8,00
Girella di salsiccia con patate	€ 8,00
Medaglione di Angus americano 200gr con patate	€ 10,00
Maialino al forno glassato con miele d'Acacia	€ 10,00
Tagliata di Fassone su pietra di sale rosa	€ 14,00
Costata di vitella piemontese	prezzo al kg. € 28,00
Gamberi con pancetta e nocciole	€ 14,00

Tutti i nostri secondi vengono serviti con contorni di stagione

Contorni

Insalata mista	€ 4,00
Patatine fritte	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 5,00

Dolci sotto le stelle

Panna Cotta all'italiana	€ 5,00
Bunet in versione estiva	€ 5,00
Tiramisù classico o alternativo	€ 5,00
Banana Split alla nostra maniera	€ 5,00
Cre moso al gianduia tra dolce e salato	€ 4,00
Il Riso di Bra alla milanese	€ 5,00
Sorbetto Mojito	€ 5,00
Variazione di sorbetti	€ 4,00
Gelati artigianali	

I dolci possono variare a discrezione dello Chef



Seguici sul nostro sito
www.bistrotsottolestelle.it
e su facebook.com/bistrotsottolestelle

