

# RISTORANTE PIATTI DI PAROLA

## Il Menù a la Carte

### Antipasti

*La Battuta di Fassona al Coltello e uovo Pochè* 12,00

*Il Piemonte in un Piatto:* 13,00

*Vitello Tonnato al Punto rosa, Tomino Dorato al Rosmarino  
e Peperone in Leggera Bagna caoda*

*Flan ai Cardi gobbì di Saluzzo su Fonduta  
alla Raschera d'Alpeggio* 10,00

*Lo "Scrigno di Vetro": Insalata tiepida di Mare  
con Crostacei al Vapore e salsa Tartara* 13,00

*Graten di Calamaretti, Gamberi e Cappelante  
su crema di Topinambur e Bacon croccante* 13,00

### Primi Piatti

*Agnolotti Bicolore ripieni ai tre arrostiti al Fondo Bruno* 12,00

*Tagliolini di Pasta fresca ai 30 tuorli d'uovo  
con ragù espresso di Salsiccia di Bra* 10,00

*Ravioles della Val Varaita e Salsa di Mirtilli e Ribes* 12,00

*Ravioli al nero di Seppia ripieni di pesce Spada  
alla bisque di Crostacei* 12,00

*Linguine "Pastificio Bossolasco" alla Pescatora* 14,00

*Risotto "Carnaroli" con crema di Zucca,  
polvere di liquirizia e Gamberoni (Minimo 2 persone)* 12,00

# RISTORANTE PIATTI DI PAROLA

## Secondi Piatti

### Terra

<i>Coscia d'Anatra (cotta a bassa temperatura) laccata al miele</i>	<i>17,00</i>
<i>con julienne di Verdure Saltate</i>	
<i>Filetto di Vitello alla Griglia in camicia di Bacon e Alloro</i>	<i>18,00</i>
<i>Tortino di Porri e Patate</i>	
<i>Spalla di Vitello al Barbaresco su Vellutata di Sedano Rapa</i>	<i>15,00</i>

### Mare

<i>La Fritturina di Mare "da Piatti di Parola":</i>	<i>16,00</i>
<i>Calamari, Gamberi, Alici e Verdurine croccanti</i>	
<i>Rollè di Branzino con Cuori di Carciofi e Patate</i>	<i>16,00</i>
<i>Tentacolo di Polpo grigliato leggermente Piccante,</i>	<i>18,00</i>
<i>Aromatizzato al tè Verde e Lime, con Caponata di Verdure</i>	

### Dessert

<i>Sorbetto al Lampone</i>	<i>5,00</i>
<i>Parfait allo zabaione con cuore di Caramello</i>	<i>6,00</i>
<i>Sfogliatina di Mele Caramellata in Salsa Vaniglia</i>	<i>6,00</i>
<i>Cioccolato in due Consistenze:</i>	<i>7,00</i>
<i>Flan al Cacao con cuore morbido e Semifreddo al Cacao</i>	
<i>Sfera di Cioccolato fondente con Mousse al Caffè</i>	<i>7,00</i>
<i>Corolla alle Mandorle con gelato Mantecato alla Crema</i>	<i>7,00</i>
<i>Meringata Artigianale alla Nocciola</i>	<i>7,00</i>
<i>Il Tris di Dessert</i>	<i>13,00</i>
<i>(Corolla alle Mandorle, Sfogliatina alle mele, Parfait allo zabaione)</i>	