

La Cucina della Milonga propone:

The Kitchen of the Milonga suggests:

*N.B.: Per qualsiasi informazione in merito agli **ALLERGENI** è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio*

N.B.: For any details about "allergens" it is possible to consult the "Restaurant Staff "

Antipasti (Hors d'oeuvres)

Vitello Tonnato (*magatello di vitello cotto al sale*) € 8.00

Thin roastbeef slices of veal with tuna mayonnaise

Carne cruda all'Astigiana € 8.00

Beef tartar (veal)

Cima alla Genovese *con salsa tartara* € 8.00

Stuffed veal sac stuffed with eggs, peas and meat

Mix Peperoni alla piastra *con salsa tonnata e acciuga* € 8.00

Grilled peppers with tuna sauce and with anchovy

Sformato di Verdura con fonduta € 8.00

Vegetable flan with melted cheese sauce

Mix Tipico (*carne cruda - vitello tonnato - ins.russa - peperone*) € 14.00

Typical Mixed (raw beef, veal with tuna sauce, russian salad, pepper)

Acciughe sottosale *su mozzarella di bufala* € 10.00

Salted anchovies and mozzarella cheese

Code di Gambero alla Thermidor € 10.00

Prawns tails with Thermidor sauce

Insalata di Seppia, Gamberetti, Verdurine € 12.00

Cuttlefish salad with shrimps and vegetables

Primi Piatti (First dishes)

Taglierini al Ragù alla piemontese € 10.00

Typical Noodles with meat sauce

Gnocchi di Patate al pomodoro e basilico € 10.00

Potato Gnocchi with tomato and basil

Trenette al Pesto genovese € 10.00

Typical Ligurian pasta with genovese green pesto

Spaghetti alla Carbonara € 10.00

Spaghetti Carbonara

Spaghetti alla Marinara (con frutti di mare) € 12.00

Spaghetti with fish ragù

Risotto Zucchine, Gamberetti, Curcuma (min.per2 pers) € 12.00

Risotto with zucchini, shrimp and turmeric (minimum two people)

Risotto ai Funghi porcini (min.per2 persone) € 12.00

Risotto with porcini mushrooms (minimum two people)

Ravioli monferrini al Ragù (o al burro e salvia) € 12.00

Monferrini Ravioli with meat sauce

Agnolottini di fonduta in di salsa di nocciole Piemonte € 12.00

Cheese little ravioli in hazelnut sauce

Agnolotti al Plin al burro e salvia € 12.00

Small Ravioli typical with butter and sage

Secondi Piatti (Main course)

Merluzzo norvegese *ai sapori mediterranei* € 14.00

Codfish with mediterranean flavors

Trancio di Ombrina scottato in padella € 16.00

Seared croaker fish fillet

Frittura di Calamari, Gamberi, Acciughe € 16.00

Selection of fried fish (squid , prawns , anchovies)

Trippa di Moncalieri e cannellini *alla parmigiana* € 14.00

Stewed tripe with beans

Rollata di faraona alla contadina € 14.00

Peasant-style guinea fowl rollata

Stracotto di Manzo al Barbera d'Asti € 18.00

Braised beef of Veal in Barbera wine sauce

Bollito Misto alla Piemontese € 18.00

Piedmontese mixed boiled meat

Costolette di Agnello impanate *(o alla griglia)* € 20.00

Breaded lamb chops (or grilled)

Filetto di Vitello Piemontese *alle erbe e spezie* € 22.00

Veal fillet with aromatic herbs

Entrecôte di Black Angus alla piastra € 22.00

Grilled Black Angus Steak

Paella Marinara *(prenotazione obbligatoria)* € 20.00

Seafood Paella *(reservations required the day before)*

Minimo per 2 persone (minimum two people)

Dessert

Tiramisù	€ 6.00
<i>Tiramisù (traditional-classic)</i>	
Tarte Tatin con gelato vaniglia	€ 6.00
<i>Caramelised apple tart with vanilla ice cream</i>	
Cassata piemontese	€ 6.00
<i>Piedmont cream parfait with candied fruit and chocolate</i>	
Panna cotta	€ 6.00
<i>Panna cotta</i>	
Crema catalana	€ 6.00
<i>Catalana cream (similar to a creme caramel)</i>	
Bunet	€ 6.00
<i>Chocolate pudding Piedmontese style</i>	
Coppa gelato vaniglia con crumble di frutta secca	€ 6.00
<i>Vanilla ice cream cup with dried fruit crumble</i>	
Torta di nocciole con gelato zabaione	€ 6.00
<i>Hazelnut cake with zabaglione ice cream</i>	
Sorbetto al Limone	€ 5.00
<i>Lemon Sorbet</i>	