

Lista delle Vivande



di Mauro Garberoglio
Via Cristoforo Colombo, 10
Agliano Terme - Asti



*La cucina è Arte:
è l'Amore per i prodotti della terra
e per i miei fratelli*

PREZZO COPERTO: 2 EURO

Covered price: 2 euro

Siamo a disposizione per menù personalizzati,
meeting, banchetti, cerimonie, cene aziendali...

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 "

N. B. : in alcune occasioni le materie prime possono
essere congelate o surgelate all'origine

N.B.: on some occasions the raw materials can be frozen

MENU' DELLO CHEF

CUCINA TIPICA PIEMONTESE

Mix di antipasti tipici

Ravioli al ragù

Stracotto al Barbera d'Asti

Dessert

«CHEF'S MENU» OF TYPICAL PIEDMONTESE CUISINE

Mix of typical hors d'oeuvres

Ravioli with meat sauce

Braised beef of veal in Barbera wine sauce

Dessert

€ 36,00

BEVANDE ESCLUSE - DRINKS EXCLUDED

LA CUCINA DELLA MILONGA PROPONE:

The Kitchen of the Milonga suggests:

ANTIPASTI

Hors d'oeuvres

Vitello Tonnato (magatello di vitello cotto al sale) € 10,00

Thin roastbeef slices of veal with tuna mayonnaise

Carne cruda all'Astigiana € 10,00

Beef tartar (veal)

Aspic di prosciutto e insalata russa € 10,00

Jelly rolls of ham and Russian salad (Aspic)

Mix Peperoni alla piastra con salsa tonnata e acciuga € 10,00

Grilled peppers with tuna sauce and with anchovy

Sformato di Verdura con fonduta € 10,00

Vegetable flan with melted cheese sauce

Mix Tipico (carne cruda - vitello tonnato - ins.russa - peperone) € 14,00

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

Acciughe sottosale con mozzarella di bufala € 12,00

Salted anchovies and mozzarella cheese

Code di Gambero alla Thermidor € 12,00

Prawns tails with Thermidor sauce

Insalata di Seppia, Gamberetti, Verdurine € 12,00

Cuttlefish salad with shrimps and vegetables

PRIMI PIATTI

First course

Taglierini al Ragù piemontese	€ 12,00
<i>Typical Noodles with meat sauce</i>	
Gnocchi al pesto o al pomodoro	€ 12,00
<i>Potato Gnocchi with basil sauce or tomato sauce</i>	
Spaghetti alla Carbonara	€ 12,00
<i>Spaghetti Carbonara</i>	
Maltagliati ai frutti di mare	€ 14,00
<i>Fresh Pasta with seafood</i>	
Risotto Zucchine, Gamberetti, Curcuma (minimo per 2 persone)	€ 14,00
<i>Risotto with zucchinis, shrimps and turmeric (minimum two people)</i>	
Risotto ai Funghi porcini (minimo per 2 persone)	€ 14,00
<i>Risotto with porcini mushrooms (minimum two people)</i>	
Ravioli monferrini al Ragù (o al burro e salvia)	€ 12,00
<i>Monferrini Ravioli with meat sauce</i>	
Agnolottini di fonduta in salsa di nocciole Piemonte	€ 12,00
<i>Cheese little ravioli in hazelnut sauce</i>	
Agnolotti al Plin al burro e salvia	€ 14,00
<i>Small Ravioli typical with butter and sage</i>	

SECONDI PIATTI

Main course

Merluzzo norvegese ai sapori mediterranei	€ 16,00
<i>Codfish with mediterranean flavors</i>	
Filetto di Branzino al forno	€ 16,00
<i>Seared seabass fish fillet</i>	
Frittura di Calamari, Gamberi, Acciughe	€ 18,00
<i>Selection of fried fish (squid , prawns , anchovies)</i>	
Trippa di Moncalieri e cannellini alla parmigiana	€ 16,00
<i>Stewed tripe with beans</i>	
Rollata di coniglio alla contadina	€ 16,00
<i>Peasant-style rabbit roll</i>	
Stracotto di Manzo al Barbera d'Asti	€ 18,00
<i>Braised beef of Veal in Barbera wine sauce</i>	
Nodino di Vitello Piemontese impanato	€ 18,00
<i>Breaded Veal chop</i>	
Costolette di Agnello (alla griglia o impanate)	€ 22,00
<i>Lamb chops (grilled or breaded)</i>	
Entrecôte di Black Angus alla piastra	€ 22,00
<i>Grilled Black Angus Steak</i>	