

*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 informazioni in merito agli ALLERGENI è possibile
consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta,
dal personale in servizio. *(Tutti i prodotti possono essere contaminati da allergeni)*

N.B.: For any detail 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

Typical mix hors d'oeuvres

Ravioli with meat sauce

Braised beef of veal in Barbera wine sauce

Dessert

€ 38,00

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) € 12,00

Roastbeef slices of veal with tuna mayonnaise

Carne cruda all'Astigiana € 12,00

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 anchovy

Sformato di Verdura con fonduta € 10,00

Vegetable flan with melted cheese sauce

Mix Tipico (carne cruda - vitello tonnato - ins.russa - peperone) € 16,00

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

Code di Gambero alla Thermidor € 14,00

Prawns tails with Thermidor sauce

Insalata di Seppia, Cozze e Gamberetti € 14,00

Cuttlefish salad with nussels and shrimps

PRIMI PIATTI

First course

Taglierini al Ragù piemontese € 12,00

Typical Noodles with meat sauce

Gnocchi al pesto o al pomodoro € 12,00

Potato Gnocchi with basil sauce or tomato sauce

Spaghetti alla Carbonara € 12,00

Spaghetti Carbonara

Maltagliati ai frutti di mare € 15,00

Fresh Pasta with seafood

Risotto zucchine, gamberetti, curcuma (minimo per 2 persone) € 15,00

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

Ravioli monferrini al burro e salvia (o al ragu') € 14,00

Monferrini Ravioli with butter and sage (or with meat sauce)

Plin di fonduta in salsa di nocciole Piemonte € 14,00

Little cheese ravioli in hazelnut sauce

SECONDI PIATTI

Main course

Filetto di Merluzzo ai sapori mediterranei € 18,00

Cod fish fillet with mediterranean flavours

Frittura di Calamari, Merluzzo e Gamberi € 20,00

Selection of fried fish (squid, codfish, prawns)

Trippa di Moncalieri e cannellini alla parmigiana € 16,00

Stewed tripe with beans

Rollata di coniglio alla contadina € 16,00

Peasant-style rabbit roll

Stracotto di Manzo al Barbera d'Asti € 18,00

Braised beef of Veal in Barbera wine sauce

Costoletta di Vitello Piemontese impanato € 20,00

Breaded Veal chop

Entrecôte di Black Angus alla piastra € 22,00

Grilled Black Angus Steak