

# PICCOLA GASTRONOMIA D'ASPORTO

---

## Cena Dinner Menu

### Antipasti € 6,00

#### Salmone marinato con panna acida al lime e pan brioche

Salmon marinated with lime sour cream  
and brioche bread

#### Carpaccio di carne salada con verdure di stagione all'agrodolce

Carpaccio of "carne salada" with sweet  
and sour seasonal vegetables

#### Antipasto del giorno

Starters of the day

### Primi € 7,00

#### Lasagnetta di pasta verde con fontina valdostana, spinacini, granella di pistacchio e pomodorini canditi

Green pasta lasagna with Aosta's fontina cheese,  
baby spinach, chopped pistachios and candied  
cherry tomatoes

#### Agnolotto piemontese glassato al burro e timo con fonduta alla toma

Piedmontese agnolotto glazed with butter  
and thyme with toma fondue

#### Primo del giorno

First course of the day



Orario: 18.30 - 20.00  
Tel. +39 0163 91350

# PICCOLA GASTRONOMIA D'ASPORTO

---

## Cena Dinner Menu

**Secondi € 10,00**

**Brasato di manzo piemontese al Gattinara  
con soffice di patate all'olio evo**

Braised Piedmontese beef with Gattinara,  
soft potatoes in extra virgin olive oil

**Darna di trota salmonata  
con salsa beurre blanc e cicoria scottata**

Darna of salmon trout with beurre blanc sauce  
and seared chicory

**Secondo del giorno**

Maincourse of the day

**Dessert € 5,00**

**Classico bonet della tradizione**

Classic traditional bonet

**Bavarese alla vaniglia con cuore al mirtillo**

Vanilla Bavarian cream with blueberry heart

**Dessert del giorno**

Dessert of the day



Orario: 18.30 - 20.00  
Tel. +39 0163 91350