

PER COMINCIARE - STARTERS

Degustazione di salumi artigianali piemontesi - <i>Assortment of cured salami</i>	€ 18
Magatello di vitello con salsa tonnata - <i>Slices veal with tuna sauce</i>	€ 18
La nostra cruda di Fassona al coltello e olio al tartufo nero <i>Fassona meat tartare and black truffle oil</i>	€ 18
Baccalà mantecato e topinambour <i>Creamed saltcod fish and Jerusalem artichokes</i>	€ 18
Barbabietola al forno, olio al profumo di brace e zabaione salato <i>Baked beetroot, smoked olive oil and salted zabaione</i>	€ 18
Insalata del Sant'Uffizio - <i>Sant'Uffizio's salad</i>	€ 16
Insalata mista - <i>Mix salad</i>	€ 12

PRIMI PIATTI - PASTA DISHES

Agnolotti del plin al burro e salvia - <i>Homemade agnolotti with butter and sage</i>	€ 18
Gnocchi di patate al cavolo nero e salsa d'acciuga <i>Potatoes gnocchi with black cabbage and anchovies sauce</i>	€ 18
Tajarin al ragù di salsiccia - <i>Homemade tagliatelle with sausages ragout</i>	€ 18
Pasta Verrigni ai broccoli grigliati e basilico <i>Pasta Verrigni with grilled broccoli and basil</i>	€ 18
Vellutata di ortaggi - <i>Cream of vegetables</i>	€ 15

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Morbido di manzo in lenta cottura con soffice di patate - <i>Tender of beef cooked very slowly with smashed potatoes</i>	€ 22
Coscia di pollo nostrano con composta di peperoncino e frutta secca - <i>Chicken leg with compote of red hot chili pepper and dried fruit</i>	€ 22
Costine di maiale nero, verza e ceci <i>Black pork ribs, cabbage and chickpeas</i>	€ 20
Degustazione di formaggi piemontesi - <i>Assortment of artisanal cheese</i>	€ 18

we take care of you

DESSERT

Bonet della tradizione piemontese - <i>Chocolate Bonet</i>	€ 10
Crème caramel alla nocciola - <i>Hazelnuts crème caramel</i>	€ 10
Panna cotta	€ 10
Pera, Moscato e zabaione - <i>Pear, Moscato and zabaione</i>	€ 10
Sorbetto o gelato artigianale - <i>Artisanal sorbet or ice cream</i>	€ 9

MENU IL PICCHIO

€ 55

La nostra cruda di Fassona al coltello - <i>Fassona meat tartare</i>
Tajarin al ragù di salsiccia - <i>Homemade tagliatelle with sausages ragout</i>
Morbido di manzo in lenta cottura con soffice di patate - <i>Tender of beef cooked very slowly with smashed potatoes</i>
Panna cotta

MENU IL GLICINE

€ 45

Magatello di vitello con salsa tonnata - <i>Slices veal with tuna sauce</i>
Agnolotti del Plin al burro e salvia - <i>Homemade agnolotti with butter and sage</i>
Bonet della tradizione piemontese - <i>Chocolate Bonet</i>

Il costo del menu si intende per persona con coperto e servizio inclusi

The cost of the menu is per person with cover charge and service included

I menu vengono serviti esclusivamente per l'intero tavolo

Menus are served exclusively for the entire table

Acqua e caffè - <i>Water and coffee</i>	€ 3
Pane e coperto - <i>Bread and cover</i>	€ 2,5

PRANZO - LUNCH

dalle 12:00 alle 14:30 - from 12.00 pm to 2.30 pm

CENA DAL GIOVEDÌ AL LUNEDÌ - DINNER FROM THURSDAY TO MONDAY

dalle 19:30 alle 22:30 - from 7.30pm to 10.30pm

we take care of you

BISTROT
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si pregadi comunicare al personale di sala esigenze particolari. E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione. I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

we take care of you