BISTROT
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

PER COMINCIARE - STARTERS

Degustazione di salumi artigianali piemontesi - *Assortment of cured salami* € 20

Magatello di vitello con salsa tonnata – Slices ve*al with tuna sauce* € 20

La nostra cruda di Fassona al coltello e olio al tartufo nero

Fassona meat tartare and black truffle oil € 20

Barbabietola, rape e zabaione salato

Beetroots and turnips and salted zabaione € 20

Crema di topinambour, uovo pochè, olio alla nocciola e tartufo nero

Jerusalem artichokes cream, poached egg, hazelnuts oil and black truffle € 20

Insalata del Sant'Uffizio – *Sant'Uffizio's salad* € 18

Insalata mista – *Mix salad* € 15

PRIMI PIATTI – PASTA DISHES

Agnolotti del plin al burro e salvia – *Homemade agnolotti with butter and sage* € 21

Gnocchi di patate al Castelmagno e pepe nero di Sarawack

Potatoes gnocchi with Castelmagno cheese cream and black pepper

from Sarawack € 21

Tajarin al ragù di salsiccia – *Homemade tagliatelle with sausages ragout* € 21

Pasta Verrigni alla puttanesca

Pasta Verrigni in puttanesca style € 21

Vellutata di ortaggi - *Cream of vegetables* € 18

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Morbido di manzo in lenta cottura con soffice di patate –

Tender of beef cooked very slowly with smashed potatoes € 25

Coscia di faraona nostrano con composta di peperoncino e frutta secca –

Guinea fowl leg with compote of red hot chili pepper and dried fruit € 25

Costine di maiale nero, ceci e cavolo nero

Black pork ribs, black cabbage and chickpeas € 25

Degustazione di formaggi piemontesi - *Assortment of artisanal cheese* € 20

we take care of you

BISTROT
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

DESSERT

Crème caramel alla nocciola con panna alla vaniglia *Hazelnuts crème caramel with vanilla cream*	€ 12
Bonet della tradizione piemontese – *Chocolate Bonet*	€ 12
Tiramisù	€ 12
Panna cotta	€ 12
Sorbetto o gelato artigianale – *Artisanal sorbet or ice cream*	€ 10

MENU IL PICCHIO € 60

La nostra cruda di Fassona al coltello - *Fassona meat tartare*

Tajarin al ragù di salsiccia – *Homemade tagliatelle with sausages ragout*

Morbido di manzo in lenta cottura con soffice di patate –

Tender of beef cooked very slowly with smashed potatoes

Panna cotta

MENU IL GLICINE € 55

Magatello di vitello con salsa tonnata – Slices ve*al with tuna sauce*

Agnolotti del Plin al burro e salvia – *Homemade agnolotti with butter and sage*

Bonet della tradizione piemontese – *Chocolate Bonet*

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 – *Water and coffee*	€ 3
Pane e coperto - *Bread and cover*	€ 2,5

PRANZO - LUNCH

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

CENA DAL GIOVEDI' AL LUNEDI' - DINNER FROM THURSDAY TO MONDAY

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

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