

BENVENUTI



LE NOSTRE PROPOSTE DALLA CUCINA

COPERTO EURO 2,00

PER INIZIARE

TOMINO CON SPECK EURO 4,00

ANTIPASTO PIEMONTESE EURO 8,00

BUE AL "PUNTO ROSA" EURO 15,00

BUE CUNEESE COTTO A BASSA TEMPERATURA E LASCIATO AL "PUNTO ROSA", CON LA SUA TONNATA

BUE TARTUFATO EURO 13,00

CARPACCIO DI BUE CUNEESE CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA LIGURE, SALE MALDON E CREMA TARTUFATA

BUONA DI CUNEO AI PORRI EURO 10,00

TRITA SCELTISSIMA DI FASSONA CUNEESE CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA LIGURE, SALE, PEPE BIANCO, AGLIO E CREMA AI PORRI

BATTUTA D'ALE EURO 10,00

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA CUNEESE MARINATA AGLI AGRUMI, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA LIGURE, SALE ED ERBETTE

DEGUSTAZIONE DELLE 3 CRUDE EURO 19,00

ALBESE DI BUE CUNEESE TARTUFATO, BUONA DI CUNEO AI PORRI E BATTUTA D'ALE

TRIPPE IN UMIDO EURO 12,00

TRIPPE DI FASSONA CUNEESE A LENTA COTTURA CON PATATE, SALSA DI POMODORO E PANE CROCCANTE

LE TENTAZIONI SFIZIOSE

MILANOSA EURO 14,00

LINGOTTO DI FASSONA CUNEESE CON DOPPIA PANATURA CROCCANTE, CREMA DI PESTO E FRUTTI DI BOSCO

IL CROCCANTE EURO 13,00

HAMBURGER DA 150 GR DI CARNE CUNEESE IN DOPPIA PANATURA CROCCANTE CON FORMAGGIO FUSO, CRUDO CUNEO DOP TOSTATO, MIELE CUNEESE E POMODORINI CONFIT

IMPANINO EURO 13,00

COSCIA DI FASSONA CUNEESE IMPANATA, INSALATA, POMODORO, SCAGLIE DI GRANA E SALSE NEL NOSTRO PANE

RUSTICO REALE EURO 15,00

DOPPIO CROSTONE CON SFILACCI DI BUE CUNEESE A LENTA COTTURA E INSALATA COLESLAW

GLI ACCOMPAGNAMENTI

PATA D'ALE AL FORNO EURO 4,50

SPINACI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA LIGURE EURO 4,50

PATATE FRITTE* EURO 4,00

INSALATA AI DUE CAVOLI EURO 4,00

VERDURE GRIGLIATE EURO 5,00

INSALATA COLESLAW EURO 5,00

PANE E FOCACCIA
DI NOSTRA PRODUZIONE

PER FINIRE IN DOLCEZZA

I NOSTRI DOLCI EURO 5,50

CAFFÈ EURO 2,00

DIGESTIVI EURO 3,50

D'ALE TI RICORDA CHE
TUTTA LA CARNE VIENE TAGLIATA
E COTTA AL MOMENTO!

"LA FRETTA È NEMICA DELLA BUONA CUCINA"


d'Ale
RISTOMACELLERIA

LE BUONE CARNI ROSSE DEL CUNEESE

ALLA GRIGLIA

VITELLA

FILETTO EURO 9,50 hg
min 250 gr

TAGLIATA EXTRA EURO 6,50 hg
min 250 gr

QUINTO QUARTO EURO 4,00 hg
min 250 gr

COSTATA EURO 4,50 hg
min 500 gr

FIorentINA EURO 5,50 hg
min 500 gr

BUE

TAGLIATA EURO 7,50 hg
min 250 gr

FERRI EURO 7,50 hg
min 250 gr

COSTATA EURO 7,00 hg
min 800 gr

FIorentINA EURO 8,00 hg
min 800 gr

GRIGLIATA MISTA CUNEESE (MINIMO 1,2 KG) EURO 36,00

LE NOSTRE PREPARAZIONI DEL GIORNO A BASE DI FASSONA CUNEESE, POLLO FÈLICE, SUINO CUNEESE

GRIGLIATA MONDIALE (MINIMO 1,3 KG) EURO 48,00

2 HAMBURGER DA 200 GR CAD, TAGLIO ANATOMICO SENZA OSSO E COSTATA/FIorentINA SELEZIONATE DAI NOSTRI MACELLAI TRA LE MIGLIORI CARNI DAL MONDO

"HAMBURGERIA" DI GUSTO

SALSE EURO 0,50 CAD.

FOCACCIA BURGER EURO 10,00

HAMBURGER DA 150 GR DI CARNE CUNEESE CON INSALATA, POMODORO, FORMAGGIO, MAIONESE DI NOSTRA PRODUZIONE E KETCHUP NELLA NOSTRA FOCACCINA

MAXI PANINO GOURMET EURO 16,00

DOPPIO HAMBURGER DA 150 GR CUNEESE CON CIPOLLE ROSSE CARAMellate, BACON CROCCANTE, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE E SALSA BARBECUE AL MIELE NEL NOSTRO PANE

FOCACCIA "BUE"RGER EURO 16,00

HAMBURGER DA 250 GR DI BUE CUNEESE, CON INSALATA, POMODORO, SCAMORZA AFFUMICATA E MAIONESE AL BAGNETTO VERDE

HAMBURGER AL PIATTO EURO 6,00

HAMBURGER DA 150 GR DI CARNE CUNEESE A SCELTA TRA LE NOSTRE PROPOSTE DI GIORNATA

MONDIAL BURGER AL PIATTO EURO 9,00

HAMBURGER DA 200 GR DI CARNE BOVINA SELEZIONATA TRA LE MIGLIORI CARNI DEL MONDO, A SCELTA TRA LE NOSTRE PROPOSTE DI GIORNATA

TUTTI I SECONDI SONO ESCLUSI DI CONTORNO

BEVANDE

CALICE DA BOTTIGLIA EURO 4,50

A SCELTA TRA LE NOSTRE PROPOSTE DI GIORNATA

BIBITE IN BOTTIGLIA 330 ML EURO 3,00

ACQUA MINERALE 500 ML EURO 2,00

ACQUA MINERALE 1 LT EURO 3,00

NELLE NOSTRE CELLE DI FROLLATURA UNA
**SELEZIONE DI TAGLI DELLE PIÙ
PREGIATE CARNI DAL MONDO**

PER GUSTARLA SERVITA AL TAVOLO CHIEDI
AD **ALE** E **PIER** CONSIGLI E PREZZI!
(IL PREZZO ESPOSTO È RIFERITO ALLA VENDITA AL BANCO)



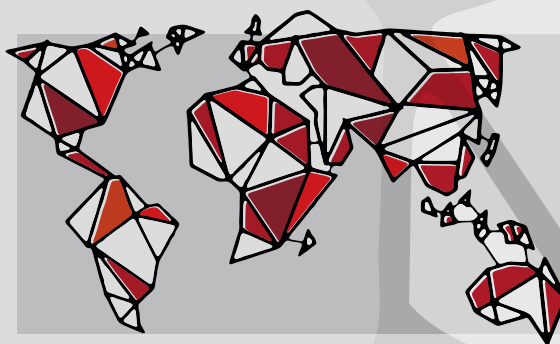
LE MIGLIORI CARNI **CUNEESE** E DA **TUTTO IL MONDO**

LA CARNE È IL NOSTRO SEGRETO

SIAMO SPECIALIZZATI NELLA LAVORAZIONE
DI CARNI BOVINE CUNEESE, NATE E ALLEVATE
NELLA NOSTRA PROVINCIA.

IL NOSTRO PUNTO DI FORZA È LA FROLLATURA DELLA CARNE ROSSA.
QUESTO PROCESSO DI "STAGIONATURA" AMMORBIDISCE LE FIBRE FINO
AD OTTENERE UNA CARNE PIÙ TENERA, PIÙ SAPORITA E DIGERIBILE.

LE NOSTRE SONO "CARNI D'IDENTITÀ".



LE MIGLIORI CARNI **CUNEESE**
E DA **TUTTO IL MONDO**