

BENVENUTI



LE NOSTRE PROPOSTE DALLA CUCINA

PER INIZIARE

BUE AL "PUNTO ROSA" EURO 15,00

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

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, ERBETTE, RIBES, PERLE DI BALSAMICO

TRIPPE IN UMIDO EURO 13,00

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

ANTIPASTO PIEMONTESE (consigliato per 2 persone) EURO 26,00

VERDURE IN AGRODOLCE CON POMODORO, INSALATA RUSSA DELLA CASA, MOZZARELLA AFFUMICATA "ANTICA SALUMERIA ARIANO", BUE TONNATO CON LA SUA SALSINA

LE TENTAZIONI SFIZIOSE

MILANOSA con contorno EURO 17,00

LINGOTTO DI FASSONA CUNEESE CON DOPPIA PANATURA CROCCANTE, BAGNA CAUDA "ANTICA SALUMERIA ARIANO", SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE, FRUTTI DI BOSCO

BOMBETTE PUGLIESI con contorno EURO 15,00

INVOLTINI DI CAPOCOLLO DI SUINO, BACON DI PRODUZIONE PROPRIA E SCAMORZA AFFUMICATA "ANTICA SALUMERIA ARIANO"

IMPANINO con contorno EURO 16,00

IMPANATA, INSALATA, SALSINA DI POMODORO, CREMA AI FORMAGGI, ORIGANO, NEL NOSTRO PANE

RUSTICO RE"ALE" CON VERDURE DI COTTURA EURO 16,00

SFILACCI DI BUE CUNEESE COTTO A BASSA TEMPERATURA, VERDURE DI COTTURA, MAIONESE AL BAGNETTO VERDE, NEL NOSTRO PANE

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

PER FINIRE IN DOLCEZZA

DOLCI EURO 5,50

CAFFÈ EURO 2,00

DIGESTIVI EURO 3,50

PANE E FOCACCIA
DI NOSTRA PRODUZIONE

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA 500 ML EURO 2,00

ACQUA MICROFILTRATA 1 LT EURO 3,50

BIBITE IN BOTTIGLIA 330 ML EURO 3,50

CALICE DA BOTTIGLIA

CALICE EURO 5,00

A SCELTA TRA LE NOSTRE PROPOSTE DI GIORNATA

Alcuni prodotti potrebbero essere conservati a -18° - *Patate fritte surgelate

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

"LA FRETTA È NEMICA DELLA BUONA CUCINA"


d'Ale
RISTOMACELLERIA

"HAMBURGHERIA" DI GUSTO

FOCACCIA BURGER con contorno EURO 14,00

HAMBURGER DA 150 GR DI CARNE CUNEESE CON INSALATA, POMODORO, FORMAGGIO, SALSE, NELLA NOSTRA FOCACCIA

MAXI GOURMET con contorno EURO 18,00

DOPPIO HAMBURGER CUNEESE DA 150 GR, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA, INSALATA, BACON CROCCANTE, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE E SALSA BARBECUE, NEL NOSTRO PANE

BIG "BUE"RGER con contorno EURO 18,00

HAMBURGER DA 250 GR DI BUE CUNEESE, INSALATA, POMODORO, MOZZARELLA AFFUMICATA "ANTICA SALUMERIA ARIANO" E MAIONESE AL BAGNETTO VERDE, NEL NOSTRO PANE

"AFFUMICATO" AL PIATTO con contorno EURO 16,00

HAMBURGER DA 200 GR DI CARNE BOVINA AFFUMICATA A FREDDO, SUINO, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA, GORGONZOLA, CREMA DI PESTO

"LANGA" AL PIATTO con contorno EURO 15,00

HAMBURGER DA 200 GR DI CARNE BOVINA, INSALATA, TOMIN DAL MEL, BACON CROCCANTE, POMODORINI DORATI, FRUTTI DI BOSCO, SALSA BARBECUE

LE BUONE CARNI ROSSE DEL CUNEESE ALLA GRIGLIA

VITELLA con contorno

FILETTO EURO 10,00 hg
min 250 gr

TAGLIATA EXTRA EURO 7,00 hg
min 250 gr

COSTATA EURO 5,50 hg
min 600 gr

FIorentINA EURO 6,00 hg
min 600 gr

LOMBO/DIAFRAMMA EURO 5,00 hg
min 250 gr

BUE con contorno

TAGLIATA EURO 7,50 hg
min 300 gr

FERRI EURO 7,50 hg
min 300 gr

COSTATA EURO 7,00 hg
min 1 kg

FIorentINA EURO 7,50 hg
min 1 kg

GRIGLIATA MISTA CUNEESE con contorno (CIRCA 1,2 KG) EURO 39,00 (consigliato per 2 persone)

HAMBURGER DELLA LANGA, QUINTO QUARTO E COSTATA, SELEZIONE DEI NOSTRI MACELLAI

LE CARNI DAL MONDO ALLA GRIGLIA

TIGRINTO con contorno EURO 4,50 hg

TAGLIO CON OSSO DI SUINO MODENESE ALLEVATO AL PASCOLO COTTO ALLA GRIGLIA

GRIGLIATA MONDIALE con contorno (CIRCA 1,2 KG) EURO 49,00 (consigliato per 2 persone)

HAMBURGER DAL MONDO, TAGLIO ANATOMICO SENZ'OSSO E COSTATA/FIorentINA SELEZIONATI DAI NOSTRI MACELLAI TRA LE MIGLIORI CARNI IN VETRINA

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)



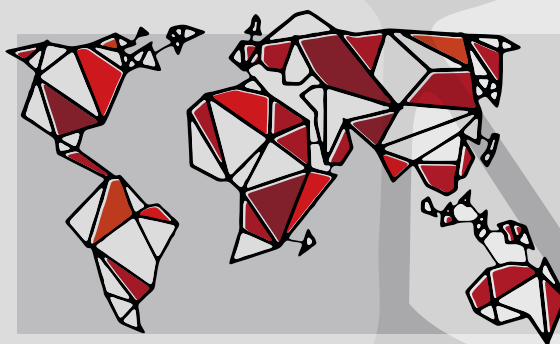
LE MIGLIORI CARNI **CUNEESE** E DA **TUTTO IL MONDO**

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**