BENVENUTI

d'Ale
RISTOMACELLERIA

LE NOSTRE PROPOSTE DALLA CUCINA

PANE E FOCACCIA DI NOSTRA PRODUZIONE, SERVIZIO E COPERTO EURO 1,50

UN BUON INIZIO

BATTUTA D'ALE EURO **12,00** - [9]
BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE MARINATA AGLI AGRUMI, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA LIGURE, SALE, RBETTE, RIBES, PERLE DI BALSAMICO

BUE AL "PUNTO ROSA" EURO **16,00** - [1-6-7-9]
BUE CUNEESE COTTO A BASSA TEMPERATURA AL "PUNTO ROSA" CON LA SUA TONNATA

DEGUSTAZIONE IN "4 ATTI" EURO **19,00** - [4-9]
PERCORSO DI DEGUSTAZIONE DI VITELLA DI FASSONA PIEMONTESE, SERVITA CRUDA E VALORIZZATA CON CONDIMENTI DIFFERENTI: CLASSICA CON OLIO EVO E SALE MALDON, AI PORRI, CON COULIS AI FRUTTI DI BOSCO E BAGNA "FERGIA"

ASSAGGI DI TRADIZIONE

MISTO PIEMONTESE "ANTICA SALUMERIA ARIANO" EURO **15,00** - [1-4-6-7-8-9] - Senza lattosio
VERDURE IN AGRODOLCE CON POMODORO, ACCIUGHE AL "BAGNET VERT", INSALATA RUSSA DELLA CASA, PEPERONI IN BAGNA "FERGIA"

TAGLIERE DEL MACELLAIO EURO **16,00** - [4-6-9]
SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI E FORMAGGI "ANTICA SALUMERIA ARIANO" E MIELE

ULA AL FORNO EURO **13,00** - [4-6] - Senza lattosio
STUFATO RUSTICO DELLA CUCINA PIEMONTESE COMPOSTO DA CARNE SCELTA DI SUINO, VERDURE, FAGIOLI, COTTO A BASSA TEMPERATURA E SERVITO CON PANE TOSTATO

TRIPPE IN UMIDO EURO **13,00** - [4-6-9] - Senza lattosio
TRIPPE DI FASSONA CUNEESE COTTA A BASSA TEMPERATURA, PATATE, SALSA DI POMODORO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI E PANE TOSTATO

PRIMI

TRA LE NOSTRE PROPOSTE DEL GIORNO EURO **11,00** - [1-4-6-8-9] - Senza lattosio

SAPORI DA MORDERE

MILAN'OSA con contorno** EURO **18,00** - [8]
LINGOTTO DI FASSONA CUNEESE IN DOPPIA PANATURA, SALE MALDON

CROCCANTE con contorno** EURO **16,00** - [4-5-8-9]
HAMBURGER DA 150 GR DI FASSONA PIEMONTESE IN DOPPIA PANATURA CROCCANTE CON FORMAGGIO FUSO, PROSCIUTTO CRUDO TOSTATO, MIELE, POMODORINI DORATI

AMERICANO con contorno** EURO **16,00** - [1-4-6-7-8-9]
"PULLED PORK" DI SUINO TIGRINTO, INSALATA VERDE, COLESLAW E SALSA BARBECUE NEL NOSTRO PANE TOSTATO

GLI ACCOMPAGNAMENTI

PATA D'ALE AL FORNO EURO **5,00** - [5-7-9]

SPINACI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA LIGURE EURO **6,00**

INSALATA AI DUE CAVOLI EURO **5,00**

INSALATA COLESLAW EURO **6,00** - [1-6-7-8]

PATATE FRITTE* EURO **5,00**

PER FINIRE IN DOLCEZZA

DOLCI EURO **6,00** | **CAFFÈ** EURO **2,00** | **DIGESTIVI** EURO **3,50**

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

CONDIVISIONE CON GUSTO

AMIAMO QUANDO IL CIBO UNISCE LE PERSONE, SE DESIDERATE CONDIVIDERE UN PIATTO TRA PIÙ COMMENSALI, SARÀ APPLICATO UN PICCOLO CONTRIBUTO DI EURO **1,00** A PERSONA PER COPRIRE IL SERVIZIO E GARANTIRVI SEMPRE LA QUALITÀ CHE MERITATE!

Per garantire la qualità del servizio e velocizzare i tempi d'attesa, per i tavoli superiori alle 8 persone si effettua un unico conto complessivo.

ALLERGENI

[1] UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA - [2] ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI - [3] SOIA E DERIVATI - [4] LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - [5] FRUTTA A GUSCIO [6] SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO - [7] SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE - [8] SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO - [9] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2 - [10] LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI - [11] CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

* PATATE FRITTE SURGELATE | ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONSERVATI A -18°

LE NOSTRE ECCELLENZE LOCALI E INTERNAZIONALI

FASSONA CUNEESE tutti i tagli sono comprensivi di un contorno**

FILETTO hg (min 250 gr) EURO **11,00**
TAGLIO PIÙ PREGIATO DELLA NOSTRA FASSONA PIEMONTESE "CARNÈ", ELEGANTE, PREGIATISSIMO E PRIVO DI NERVI, SI POSIZIONA NELLA REGIONE LOMBARE

TAGLIATA EXTRA hg (min 250 gr) EURO **6,90**
TAGLIO MAGRO, TENERO E SUCCULENTO, RICAVATO PRINCIPALMENTE DALLA COSCIA DELLA NOSTRA FASSONA PIEMONTESE "CARNÈ".
A COTTURA ULTIMATA VIENE SCALOPPATO

LOMBO/DIAFRAMMA hg (min 300 gr) EURO **4,90**
FANNO PARTE DEI MUSCOLI APPARENTEMENTE "POVERI". RICCHI DI GUSTO E PRIVI DI TESSUTO CONNETTIVO, PREDILIGONO UNA COTTURA AL SANGUE

ASADO MARINATO hg (500 gr) EURO **4,90** - [6-9]
IL TAGLIO PROVIENE DALLA PARTE ANTERIORE E CENTRALE DEL COSTATO E PUÒ COMPRENDERE DIVERSE PORZIONI A SECONDA DELLA SUDDIVISIONE ANATOMICA, HA UN SAPORE INTENSO, RICCO E SUCCULENTO. RISULTA UN TAGLIO MORBIDO MA CON UNA BUONA RESISTENZA AL MORSO

COSTATA hg (min 700 gr) EURO **5,50**
TAGLIO PREGIATO DEL LOMBO, VICINO AL COLLO, CONSISTENZA TENERA, DOLCE E SAPORE PERSISTENTE

FIORENTINA hg (min 700 gr) EURO **6,00**
TAGLIO NOBILE CON OSSO A T, RICAVATO DALLA LOMBATA, COMPRENSIVO DI FILETTO E CONTROFILETTO.
FROLLATURA CURATA, COTTURA CONSIGLIATA AL SANGUE PER UN SAPORE PIENO MA DELICATO

PERCORSO GRIGLIA & TAGLIERE €/hg in base ai tagli selezionati
NON SAI QUALE SCEGLIERE? LASCIATI CONSIGLIARE DAI MACELLAI E CREA LA TUA DEGUSTAZIONE COMBINANDO I TUOI TAGLI PREFERITI IN UN'UNICA GRIGLIATA, ANCHE DA CONDIVIDERE!

SUA MAESTÀ "IL BUE GRASSO" tutti i tagli sono comprensivi di un contorno**

SELEZIONIAMO SOLO BUE DI ALTA QUALITÀ CON ETÀ SUPERIORE AI 48 MESI, FROLLATURA LENTA DI ALMENO 30 GIORNI. LA CARNE VIENE SCOTTATA ALLA GRIGLIA PER CREARE UNA CROSTA SAPORITA E UN CUORE MORBIDO, DAL GUSTO PIENO E PERSISTENTE.
UN ESPERIENZA CARNIVORA AUTENTICA!

TAGLIATA EURO **8,90** hg (min 300gr) | **COSTATA** EURO **7,00** hg (min 1 kg) | **FIORENTINA** EURO **7,50** hg (min 1 kg)

ELEGANZA FUORI PIEMONTE

COSTATA DI "TIGRINTO" con contorno** EURO **4,50** hg (min 500 gr)
TAGLIO CON OSSO DI "TIGRINTO" (SUINO MODENESE ALLEVATO AL PASCOLO), COTTA RAPIDAMENTE PER CONSERVARNE SUCCOSITÀ E SAPORE

PICANHA DI "RED HEREFORD" EURO **6,90** hg (min 300gr)
PREGIATO CODONE DI MANZO RED HEREFORD ALLA GRIGLIA, CARATTERIZZATO DA UNA NATURALE MAREZZATURA E UNA MORBIDA COPERTURA DI GRASSO CHE NE ESALTA LA SUCCOSITÀ. SERVITA AL PUNTO CON SALE MALDON

CHIAMALO "COBE" EURO **50,00** hg (min 100 g) - [9]
PREGIATISSIMO WAGYU GIAPPONESE CERTIFICATO A5+ CON BMS 10, SELEZIONATO PER LA SUA ECCEZIONALE MARMORIZZAZIONE. COTTO DOLCEMENTE ALLA GRIGLIA PER ESALTARNE TENEREZZA E INTENSITÀ DI GUSTO.
SERVITO CON SALE MALDON E UNA FRESCA INSALATA DI CAVOLO PER BILANCIARE OGNI BOCCONE

HAMBURGER DA MAESTRI: IL TOP DEL PIEMONTE E D'ITALIA

HAMBURGER AL PIATTO con contorno** EURO **11,00**
HAMBURGER CUNEESE DA 150 GR TRA LE NOSTRE PROPOSTE DI GIORNATA

SALSE EURO **0,50**

FOCACCIA BURGER con contorno** EURO **14,00** - [1-3-4-5-7-8]
HAMBURGER CUNEESE DA 150 GR, INSALATA VERDE, POMODORO, FORMAGGIO, RUBRA, MAIONESE, NELLA NOSTRA FOCACCIA

MAXI GOURMET con contorno** EURO **20,00** - [1-3-7-8-9]
DOPPIO HAMBURGER CUNEESE DA 150 GR, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA, INSALATA VERDE, BACON CROCCANTE, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE E SALSA BARBECUE, NEL NOSTRO PANE

BIG "BUE"RGER con contorno** EURO **22,00** - [1-3-4-7-8]
HAMBURGER DA 250 GR DI PURO BUE DI FASSONA PIEMONTESE, INSALATA VERDE, POMODORO, MOZZARELLA AFFUMICATA "ANTICA SALUMERIA ARIANO", SALSA BURGER, NEL NOSTRO PANE

"LANGA" AL PIATTO con contorno** EURO **18,00** - [4-9]
HAMBURGER CUNEESE DA 200 GR DI CARNE BOVINA, INSALATA, TOMIN DAL MEL, BACON CROCCANTE, POMODORINI DORATI, FRUTTI DI BOSCO, SALSA BARBECUE

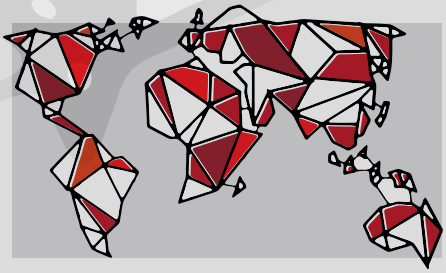
NELLE NOSTRE CELLE DI FROLLATURA UNA
SELEZIONE DI TAGLI DELLE PIÙ PREGIATE CARNI DAL MONDO

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



TUTTE LE PREPARAZIONI SONO **100%GLUTENFREE** chiedi informazioni al personale per eventuali intolleranze alimentari

LE MIGLIORI CARNI CUNEESI E DA TUTTO IL MONDO



LA CARNE È IL NOSTRO SEGRETO

SIAMO SPECIALIZZATI NELLA LAVORAZIONE
DI CARNI BOVINE CUNEESI, 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".

d'Ale
RISTOMACELLERIA

D'ALE TI RICORDA CHE
TUTTA LA CARNE VIENE TAGLIATA
E COTTA AL MOMENTO!
"LA FRETTA È NEMICA DELLA BUONA CUCINA"