

IL MENÙ

Q33.
Ristorante

ANTIPASTI

Vitello tonnato Q33, chips di parmigiano, polvere di capperi

Traditional veal with tuna sauce, parmesan chips, capers powder

€15,00

Tartare di manzo ,nocciole, senape in grani, vele di pane

Beef tartare, hazelnut, mustard, bread chips

€18,00

Salsiccia al vino rosso, salsa al peperone giallo, bruschetta alla paprika

Braised Sausages with red wine, yellow peppers sauce, bruschetta with paprika

€13,00

“Carpionata piemontese” Q33

Traditional appetizer, fried chicken and vegetables

€14,00

Trota marinata agli agrumi, misticanza, crema di carote

Trout marinated with citrus, salad, carrots cream

€16,00

PRIMI

Risotto al nero di seppia,
scampi, mandarino, spuma di
gorgonzola

*Risotto, squid ink, shrimps, mandarin
orange, gorgonzola cheese mousse*

€18,00

Tonnarelli cacio e pepe

*Tonnarelli pasta with cacio cheese and
pepper*

€14,00

Raviolo del Plin, fonduta al
gorgonzola, noci tostate, cacao

*Traditional ravioli, gorgonzola
fondue, toasted nuts, cocoa*

€14,00

Rustida Q33, crumble salame
della Duja, polvere di pomodoro

*Toasted Rice, crumble of Duja salami,
tomato powder*

€15,00

Gnocco al ragù antico di cortile

Gnocco pasta with meat sauce

€14,00

SECONDI

Costina C.B.T, patate al forno,
demi-glacé

*Slow cooked Ribs, roast
potatoes, demi-glacé*

€20,00

Guancia di Manzo brasata,
crema di topinambur, carciofo

*Braised beef, topinambur
cream, artichoke*

€22,00

Filetto di baccalà, pomodorini
confit, olive riviera

Cod, confit tomatoes, olives

€22,00

Rollatina di Coniglio, indivia
brasata, aglio nero

*Stuffed rabbit, braised endive, black
garlic*

€20,00

DOLCI

Tiramisù

Bunet

Tarte Tatin

Gelato artigianale Q33

€7,00