

Ristorante Galante

Menu

Antipasti

Misto di *pesce crudo

Misto di *gamberi del Mediterraneo

Carpaccio di *salmone selvaggio con senape all'aneto

Carpaccio di *branzino con salsa agrodolce

Carpaccio di *ricciola con capperi all'aceto balsamico

Carpaccio di *pesce spada con uva passa e mandorle

Alicine fresche marinate

Capesante gratinate

*Insalata di mare calda

*Calamari grigliati su peperoni arrosto

*Gamberi e speck su vellutata di zucca

Polpo stufato con patate e olive

Calamaretti con carciofi

Gamberi scottati con radicchio tardivo di Treviso



Lardo di Moncalieri con miele d'acacia e nocciole

Peperoni in bagna caöda

Lingua alla piemontese con bagnet verd

Vitello tonnato

Salame di giora di Carmagnola con toma di Lanzo

accompagnata da cugnà all'albese

Culatello servito con crostini e marmellata di arance

Primi Piatti

Fazzoletti di pasta fresca alla pescatora

Risotto con *gamberi e ananas

Spaghetti freschi alla carbonara di *calamari

*Ravioli di orata integrali con radicchio tardivo di Treviso



Risotto con zucca e Castelmagno

🌱 *Riccioli di pasta fresca con peperoni e cipolla rossa di Tropea

🌱 Penne di kamut con carciofi e zenzero



*Agnolotti al sugo d'arrosto

Panissa vercellese

*Gnocchi con ragù di vitellina piemontese e toma del làit brusc

🌱 VEGANO

Secondi Piatti

Tartare di salmone norvegese marinato in salsa di soia

Merluzzo dorato con carciofi

Tagliata di *pesce spada del Mediterraneo con radicchio scottato

Filetti di orata in crosta di patate

Spiedino di *pesce misto alla griglia

Fritto di *gamberi e carciofi

Fritto di *calamaretti

Branzino al sale *per due persone*

Contorni

Insalata mista, peperoni arrosto,
patate al forno, spinaci, sarzet

Patate fritte

Carciofi trifolati

Carne grigliata su pietra lavica

Tagliata di vitello con carciofi

Filetto di vitello

Tagliata di vitello al rosmarino *per due persone*

Chateaubriand di bue con sale di Maldon *per due persone*



Tavolozza di formaggi piemontesi accompagnati da confetture biologiche

Carne cruda all'albese con carciofi e scaglie di Parmigiano Reggiano

Carne cruda di vitello battuta al coltello

condita con olio e limone o alla tartara

Filetto di vitello al Porto

Filetto di vitello alla Voronoff

Vini da Dessert e da Meditazione

Moscato d'Asti "La Caudrina" 2021 ‡ bicchiere	bottiglia 75 cl
Moscato Passito Muscatel Tardi "Batasiolo" ‡ bicchiere	bottiglia 50 cl
Barolo Chinato "Bel Colle" ‡ bicchiere	bottiglia 75 cl
Marsala superiore riserva "Florio"	bicchiere
Moscato Rosa delle Venezie IGT "Caldaro" ‡ bicchiere	bottiglia 75 cl
Gewürztraminer Passito "Andrian" ‡ bicchiere	
Verduzzo friulano "La Tunella" ‡ bicchiere	
Le Petit "Manincor"	bottiglia 37,5 cl
Moscato Passito di Castiglione "Pasetti" ‡ bicchiere	bottiglia 50 cl
Passito di Sicilia "Colosi" ‡ bicchiere	bottiglia 50 cl
Malvasia delle Lipari Naturale "Colosi" ‡ bicchiere	bottiglia 50 cl
Passito di Pantelleria "Donnafugata" ‡ bicchiere	bottiglia 37,5 cl
Porto 10 anni "Graham's"	bicchiere

Ristorante Galante

I dolci...

Dolce Anniversario **40 anni** di Galante

Zuppa inglese

☺ Cremino alle castagne

☺ Mousse au chocolat

☺ Meringata con cioccolato caldo

☺ Zabaione caldo al Marsala

Torta di mele con gelato

Bönet delle Langhe

Barolo chinato accompagnato da paste di meliga alla moda di Cavour

Cantuccini della casa da bagnare nel Vin Santo

☺ = *anche per celiaci*

La frutta

Ananas

Cachi al Rum

...e i Gelati di Massim☺

I Sorbetti

(anche per celiaci ed intolleranti al lattosio)

L'uva con riduzione al Barbera e Noci

La pesca con Amaretto

Il limone con Vodka

I cachi con Rum

Poker di sorbetti al naturale o corretto

I Gelati

☺ Il pistacchio con uva passa e mandorle

☺ Le arachidi con il cioccolato caldo

☺ Il cioccolato Santo Domingo con granella di nocciole

☺ La crema alla vaniglia Bourbon del Madagascar con amarene

☺ = *anche per celiaci*