

Ristorante Galante

Menu

Antipasti

Misto di *pesce crudo

Misto di *gamberi del Mediterraneo

Tartare di *gamberi

Carpaccio di *salmone selvaggio al pepe rosa con crema di latte

Carpaccio di *pesce spada con uva passa e mandorle

Carpaccio di *morone al pesto di basilico

Carpaccio di *ricciola con capperi all'aceto balsamico

Capesante gratinate

*Insalata di mare calda con asparagi

*Calamari grigliati su peperoni arrosto

Spiedini di *gamberi e zucchini

Polpo stufato con asparagi

Calamaretti con zucchini

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

Vellutata di verdure dell'orto con burrata

Primi Piatti

Rigatoni freschi con scampi

Spaghetti arancia e bottarga di Sicilia

Fazzoletti di pasta fresca alla pescatora

Risotto con *gamberi e ananas

Spaghetti freschi alla carbonara di *calamari

*Ravioli di orata integrali con cipolla di Tropea



Risotto con carciofi e Fiore Sardo

🌱 *Riccioli di pasta fresca con peperoni, capperi e curcuma

🌱 Penne di kamut con radicchio tardivo di Treviso e zenzero



*Agnolotti al sugo d'arrosto

Panissa vercellese

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

*= "Al fine di garantire la salubrità degli alimenti, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento termico.

🌱 VEGANO

Secondi Piatti

Tartare di salmone norvegese marinato in salsa di soia

Pescatrice con asparagi

Tagliata di *pesce spada con radicchio scottato

Filetti di orata all'arancia con mandorle

Spiedino di *pesce misto alla griglia

Fritto di *gamberi e zucchine

Fritto di *calamaretti

Branzino al sale *per due persone*

Contorni

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

Patate fritte

Carne grigliata su pietra lavica

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 sedano e scaglie di Parmigiano Reggiano

Carne cruda di vitello battuta al coltello condita con olio e limone

Tartare della Tradizione con patatine fritte

Filetto di vitello al Porto

Filetto di vitello alla Voronoff

*= "Al fine di garantire la salubrità degli alimenti, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento termico.

