

BISTROT NORDELAIA

SE^{AS} ON

BISTROT

La nostra Home Farm, la cucina e gli orti alimentano il ristorante L'Orto e il Bistrot. I nostri fornitori sono piccoli produttori e artigiani locali. La nostra cucina intuitiva è ritmata dalla natura: semplice, delicata e armoniosa.

Il nostro chef propone un menu stagionale ritmato dal territorio e dalle sue stagioni.

NORDELAIA

BISTROT NORDELAIA

A_NT^{IP}_{AS}T_I

Uovo croccante, soffice di topinambur, fonduta di Fiandino Riserva	13
Vitello tonnato Nordelaia	15
Acciughe* ripiene al verde fritte, emulsione di senape e limone, cipolla in agrodolce	14

P^R_IM_I P^I_{AT}T_I

Tajarin, ragù di funghi ed Estremo di Roccaverano	16
Lasagna al ragù, spuma di besciamella	18
Risotto di zucca delica, gorgonzola e amaretto	18

SE^{CON}_{DI} PI_{AT}T_I

Pancia di maiale 24h, cipolla brasata, mela e cavolo nero	23
Coscia di galletto, terrina di patate, indivia e fondo	20
“Fish & Chips” merluzzo* in pastella, patate tripla cottura e salsa tartara	22

I^NSALAT_E

Insalata invernale: cavolo riccio, arancia, melograno, noci candite e dressing tahina	18
--	----

D^E_S^R_ET

Pere e cioccolato	9
Tiramisù ai krumiri	9
Panna cotta e cachi	9
Insalata di frutta	9

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono esservi contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si prega di segnalare al personale eventuali allergie. È possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte(). Il pesce cucinato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del reg. CE 853/2004 a -20° per almeno 24 ore.*

BISTROT NORDELAIA

MENU

TARTUFO

€ 50,00

Abbinamento tartufo bianco €/g secondo quotazione di mercato

Cruda di manzo piemontese battuta al coltello

La ciotola del trifolau
(uovo poché, crema di formaggetta di
Roccoverano)

Tajarin al burro d'alpeggio

Tagliata di fassone piemontese,
purea di patate e fondo

Panna cotta

MENU

BISTROT NORDELAIA

S_TA^RT_ER^S

Crispy egg, Jerusalem artichoke, “Fiandino Riserva” fondue	13
Vitellone tonnato Nordelaia	15
Stuffed piedmontese style anchovies*, mustard and lemon emulsion, pickled onion	14

F^IR^ST C^OU^RS^E

Tajarin, mushroom ragout and “Estremo di Roccaverano” cheese	16
Lasagna with meat ragout and béchamel	18
Delica pumpkin risotto, gorgonzola cheese and amaretto	18

S^EC^ON^D C^OU^RS^E

Crispy 24h pork belly, braised onion, apple and black cabbage	23
Leg of local chicken, potato terrine, endive and jus	20
Fish & Chips*, triple cooked potatoes and tartar sauce	22

S^AL^AD^S

Winter salad: kale, orange, pomegranate, candied walnuts and tahina dressing	18
--	----

D^ES^ER^T

Pear and chocolate	9
Krumiri Tiramisù	9
Panna cotta and persimmons	9
Fruit salad	9

Products prepared can be subjected to blast chilling in order to ensure quality and safety due to reg. CE 853/2004.

Some raw materials may be frozen at source()*

Please ask our staff for information about ingredients and allergens.

BISTROT NORDELAIA

MENU

TRUFFLE

€ 50,00

Pairing with white truffle €/g according to market quotation

Piedmontese beef tartare

“Trifolau” bowl
(poached egg, Roccaverano cheese cream)

Tajarin with mountain butter

Sliced piedmontese beef steak,
mashed potatoes and jus

Panna cotta

MENU