

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 ispirato al territorio e alle sue stagioni.

NORDELAIA

BISTROT NORDELAIA

A_NT^{IP}A_ST_I

Vitello tonnato Nordelaia	18
Uovo croccante, vellutata di piselli* e menta, porro e pecorino	15
Acciughe* ripiene fritte, maionese al limone, cipolla in agrodolce e limone candito	16

P^{IM}I P^{AT}T_I

Agnolotti del plin e riduzione di arrosto	19
Spaghettoni, bisque, crudo di gamberi e lime	20
Risotto ai carciofi alla brace, nocciole e agrumi	18

S^{CON}E_{DI} P_{AT}T_I

Pescato del giorno, agretti all'aglio olio e peperoncino, gastrique di pinoli	24
Tagliata di fassone piemontese, fonduta di Fiandino Riserva, erbe amare e fondo	25
Coscia di galletto al mattone, asparagi e limone	22

I^NSALAT_E

Insalata Nordelaia: cavolo riccio, arancia, noci candite, ceci della Merella speziati e salsa al sesamo	18
---	----

D^ES_SE^RT

Fondente di cioccolato, caramello salato e gelato alla vaniglia	10
Tiramisù ai krumiri	10
Panna cotta alla fava tonka, sorbetto al lampone e arachidi	10

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

S_TA^RT_ER^S

Vitello tonnato Nordelaia	18
Crispy egg, pea* & mint vellouté, leek and pecorino	15
Fried stuffed anchovies*, lemon emulsion, pickled onions and candied lemon	16

F^IR^ST_CO_UR^SE

Braised beef plin and roasted meat reduction	19
Spaghettoni, bisque, prawn crudo, lime	20
Barbecued artichoke risotto, hazelnuts and citrus	18

S^EC^ON^D C_OU_RS^E

Catch of the day, garlic & chilli agretti, pine nut gastrique	24
Sliced piedmontese beef steak, Fiandino Riserva cream, local bitter leaves and demi glace	25
Chicken leg cooked under a brick, asparagus and lemon	22

S^AL^AD^S

Nordelaia salad: raw kale, orange, candied walnuts, roasted spiced Merella chickpeas and tahina dressing	18
--	----

D^ES^R S^ET

Chocolate fondant, salted caramel and vanilla ice cream	10
Krumiri Tiramisù	10
Tonka bean panna cotta, raspberry sorbet and peanuts	10

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.