

# ***I nostri menù***

I gusti autentici della tradizione canavesana accompagnati dal meglio dell'enologia piemontese ed italiana: è sempre un buon appetito con i menù del Santa Marta.

Menù Degustazione:

## **Antipasti**

Vitello tonnato con salsa alla vecchia maniera

oppure

Cipolla caramellata in sfoglia con caldo e freddo di parmigiano

oppure

Flan di topinambour con bagna cauda e crudo di verdure

## **Primi**

Gnocchi di castagne e ricotta con ragù bianco di cinghiale

oppure

Tronchetti di pasta fresca all'uovo con porri, verza, Raschera e bagna cauda

## **Secondi**

Guance di vitello brasate al vino Nebbiolo con patate schiacciate all'olio

oppure

Tomino vaccino in crosta di pasta sfoglia con crema di funghi e radicchio

## **Dessert dalla nostra carta**

Costo del menù 30 euro bevande escluse

## ***La nostra carta***

### **Antipasti**

Tre modi per dire vitello:

Euro 14,00

Battuta con robiola e nocciole  
Salsiccia di Bra  
Tonnato con salsa alla vecchia maniera  
Flan di topinambour con bagna cauda e crudo di verdure

Euro 10,00

Crocchette di baccalà mantecato con crema di piselli e chips di zucca

Euro 12,00

Cipolla caramellata in sfoglia con caldo e freddo di parmigiano

Euro 10,00

Cocotte di cardi gobbi con fonduta di toma della Valchiusella e uovo colante

Euro 10,00

Lumache alla vignaiola con crema di patate e crostino all'aglio

Euro 12,00

### **Primi**

Agnolotti del plin ai tre arrostiti conditi con il loro sugo

Euro 10,00

Ravioli ripieni con seppie e mozzarella di bufala conditi con pomodori secchi e basilico

Euro 10,00

Tronchetti di pasta fresca all'uovo con porri, verza, Raschera e bagna cauda

Euro 10,00

Tortelli ripieni di zucca al profumo di arance conditi con burro fuso e parmigiano

Euro 10,00

Gnocchi di castagne e ricotta con ragù bianco di cinghiale

Euro 12,00

### **Secondi**

Rotolo di faraona farcito con castagne e verza con spinaci e patate al forno

Euro 15,00

Calamaro ripieno profumato agli agrumi con spinaci e patate al forno

Euro 16,00

Guance di vitello brasate al vino Nebbiolo con patate schiacciate all'olio

Euro 15,00

Il bollito: lingua, cotechino artigianale, gallina, muscolo, brutto e buono, scaramella e testina con le sue verdure e le sue salse

Euro 19,00

La nostra finanziaria

Euro 16,00

Tomino vaccino in crosta di pasta sfoglia con crema di funghi e radicchio

Euro 13,00

Selezione di formaggi del nostro territorio con marmellate e miele

Euro 13,00

## **Dessert**

Tortino caldo al cioccolato dal cuore morbido con salsa ai frutti di bosco

Euro 7,00

Tarte tatin di mele renette con gelato alla crema

Euro 6,00

Cre moso alla crema di whisky con sbrisolona alle nocciole e pere

Euro 6,00

Panna cotta con caramello salato e crumble di mandorle

Euro 6,00

Semifreddo al gorgonzola con salsa alle arance

Euro 6,00

Gelati e sorbetti di nostra produzione

Euro 4,00