

Il tagliere (x1 persona) 9.00
Culaccia di langhirano, salame di cabella, coppa piacentina stagionata, pecorino di Pienza, serviti con la giardiniera di morgan e i fichi caramellati

I carpacci 13.00.
.di Fassona piemontese marinato alle erbe, servito con insalatina bio, dressing al lime, scaglie di parmigiano, crema di pere e zenzero

. di Fassona piemontese marinato al barolo, con insalatina bio, porcini in asettico, peperoncini rossi dolci, crema di pomodori verdi

. di Black Angus, insalatina bio, pomodori rossi secchi, datterini gialli, gocce di bbq smoked

. di lonza all'arancia, su insalatina biologica, peperoncini rossi dolci ,julienne di carote al lime ,gocce di salsa satay

Il vitello tonnato 13.00
Girello di vitello cotto in brodo vegetale, servito con salsa tonnata e frutto del capperò

Le tartare 13.00
.al balsamico su insalatina biologica, bufala campana, cipolla disidratata, petali di pomodori rossi secchi.

. al tartufo su insalatina biologica, con uovo della val Borbera, crema di tartufo bianco, porcini in asettico

La tagliata 19.00

- Alla birra di Pasturana
- Al rosmarino
- Alla crema di gorgonzola

Carne di Fassona piemontese az. Ca Bove
Servita con patate al forno, verdure grill

La cotoletta 12.00
Cotoletta di pollo impanata servita con chips e salsa tartara

Le acciughe panate 13.00
Acciughe fresche panate con farina di polenta servite con salsa tartara

Il piatto spyses 12.00
Straccetti di pollo impanati con paprika, serviti con insalatina bio, chips e salsa agropiccante

I ravioli della marina 12.00
Al tocco o al vino

Burro fuso e salvia o a culo nudo

I testaroli 12.00
Al pesto di basilico

Il risotto (min. 2 persone) 13.00
Al nebbiolo con fonduta alla valdostana

Il piatto del giorno
Proposte del giorno create dallo staff di cucina, in base alla stagionalità dei prodotti

Servizio e coperto 2.00

Nota informativa
Conforme alle nuove normative per gli alimenti, prima di procedere all'ordinazione di qualsiasi prodotto da noi somministrato, si invita la gentile clientela a segnalare l'eventuale tipologia di intolleranza o allergia al personale di sala.

Alcuni prodotti da noi utilizzati possono essere congelati all'origine o da noi abbattuti

Modificare i piatti da noi creati, può generare tempi di attesa più lunghi.

Consigliamo quindi alla nostra clientela di gustare appieno i nostri abbinamenti, frutto di passione e attenzione nella ricercatezza dei prodotti

www.lacucinapasturana.it

La pizza alla pala

La caratteristica di questa pizza dalla forma rettangolare è di una lievitazione di 70 ore, un maggior uso di acqua e di pochissimo lievito che ne garantiscono una maggiore idratazione, rendendola soffice e croccante allo stesso tempo.

Campana: 8.00

sugo di pomodoro, bufala campana e gocce di pesto

Cipollina

9.00

certosa, verdure grigliate e cipolla croccante disidratata

Friariellina

11.00

Sugo di pomodoro, mozzarella julienne, salsiccia e friarielli

Culaccia

10.00

Mozzarella julienne, certosa, culaccia di Langhirano e rucola

Carciofina

9.00

Sugo di pomodoro, mozzarella julienne, carciofini e prosciutto cotto

Porcina

9.00

Mozzarella julienne, certosa, porcini in asettico e grana padano

Datterina

10.00

Sugo di pomodoro, mozzarella julienne rucola scaglie di grana datterini gialli

Tirolese

9.00

sugo di pomodoro, gorgonzola dop e speck del sud Tirolo

Prosciuttina

9.00

Sugo di pomodoro, mozzarella julienne, prosciutto cotto e pomodori rossi secchi

Capperina

9.00

Sugo di pomodoro, capperi, olive tagiasche e acciughe

Il servizio cucina e operativo dalle 19 alle 22.30

Gli hamburger al piatto

Lavoriamo la carne della macelleria di

Predosa e altri tagli pregiati provenienti da allevamenti italiani certificati.

Il Km zero

12.00

servito con cheddar, insalatina di stagione, pomodoro a fette, speck croccante, chips e senape inglese

La Chianina IGP

13.00

servito con asiago dop, pomodorini rossi secchi, speck croccante e chips e salsa sweet chilli

Il Patanegra

14.00

servito con scamorza affumicata, friarielli, cipolla disidratata, speck croccante, chips e Bbq smoked

Il Bisonte australiano

14.00

servito con gorgonzola dop, pomodoro gratinato al forno, speck croccante, chips, crema di pomodori verdi

Il Black Angus americano

14.00

servito con mozzarella di bufala, porcini in asettico, speck croccante, chips e crema di tartufo bianco

Il Wagyu giapponese

14.00

servito con scamorza affumicata pomodori rossi secchi, cipolla caramellata al balsamico, speck croccante, chips e salsa satay

Il vegano

13.00

burger di soia e patata viola, su pane caldo
con cipolla caramellata, pomodorini gialli,
insalatina, chips e senape inglese

Per i piu' piccoli

Il Baby Burger

10.00

Burger di Fassona 100gr servito con
insalata,cheddar, pomodoro fresco, chips e
insalata