



Il nostro menu

Il tagliere (per 1 pers)

9.00

. La Culaccia di Langhirano, il salame di Cabella, la coppa piacentina stagionata, serviti con la giardiniera in olio di Morgan, lo gnocco fritto e la crema di fichi

I carpacci

13.00

. Carpaccio di Fassona marinata, su insalatina di stagione, porcini in asettico, peperoncini rossi dolci peruviani e scaglie di parmigiano dop.

. Carpaccio di Black Angus affumicato, su insalatina di stagione, pomodorini gialli semidry, ciliegie di bufala campana, dressing al lime e zenzero

Le tartare

13.00

. alla ligure con pinoli e basilico, servita con bufala campana, insalatina di stagione e gocce di pesto.

. alla toscana, su insalatina di stagione, rosso d'uovo, crema al tartufo bianco e scaglie di parmigiano

I ravioli della Marina

12.00

. al tocco (classico sugo piemontese)

. al vino, burro e salvia o a culo nudo

Il nostro pesto

12.00

. chicche di patate al pesto, con parmigiano e pinoli tostatí



1 risotti (mínimo per 2 persone attesa 25 minutos) 13.00

. ai peperoni arrostiti e basilico

. al nebbiolo con fonduta valdostana e petali di pomodorini rossi

La tagliata 19.00

. al rosmarino

. alla birra di Pasturana

. alla crema di gorgonzola

. al balsamico igp di Modena

La carne e' servita con verdure grigliate e patate al forno. Per la tagliata e la tartare utilizziamo la fassona piemontese dell'azienda Ca Bove di Cuneo

Le acciughe ripiene 13.00

Farcite con formaggio grana, pan grattato e salvia, servite con rucola e salsa tartara

Gli straccetti di pollo alla paprika 10.00

Impanati con uovo, pan grattato, polenta e paprika, serviti con insalatina bio e salsa chilli

Il vitello tonnato 13.00

Girello di vitello cotto a vapore con salsa tonnata all'antica maniera e frutto del capperone

Il cono di pesce fritto 13.00

Totanelli e ciuffetti di calamari fritti serviti con lime e maionese al pepe nero



I nostri hamburger al piatto

una selezione dei nostri migliori burger, serviti su pane ai semi, insalatina, patatine fritte con salsine...anche in versione take away

- L'iberico* *13.00*
Carne di Patanegra, scamorza affumicata, speck e cipolla croccante, friarielli, salsa peperoni e arancia
- L'australiano* *12.00*
Carne di Bisonte australiano, asiago, speck croccante, pomodori rossi secchi, bbq affumicata
- L'americano* *13.00*
Carne di black Angus americano, ceddar, zucchine grill, speck croccante, peperoncini rossi dolci peruviani, salsa messicana
- Il Giapponese* *13.00*
carne di Wagyu giapponese con brie, datterini gialli, cipolla caramellata al balsamico, speck croccante e salsa satay
- Il Toscano* *13.00*
Carne di Chianina igp con asiago, speck croccante, uovo al tegamino, scaglie di grana e crema al tartufo bianco
- Il Piemontese* *13.00*
Carne di Fassona piemontese con gorgonzola dop, speck croccante, pomodori rossi secchi, cipolla disidratata e crema di pomodori verdi
- Il vegano* *11.00*
burger di soia e patata viola, con cipolla caramellata, pomodorini gialli, insalatina e patè di carciofi



Il Bra

13.00

Carne di salsiccia di Bra, con bufala campana dop, speck croccante, cipolla caramellata, pomodoro fresco e salsa al pepe nero.

L' Argentino

12.00

Carne argentina con asiago dop, speck croccante, porcini in asettico, melanzane panate, pate' di olive taggiasche

Il KM zero

12.00

Carne di manzo macelleria Lagazio con provola dolce speck croccante, pomodoro gratinato al forno, datterini gialli e pate di olive taggiasche

Il piatto del giorno

12 / 14.00

Proposta quotidiana dello staff di cucina

Per i piu' piccoli

Il baby burger

9.00

Carne di Chianina 100gr con ceddar, speck croccante, insalatina biologica e pomodoro fresco

La cotoletta di pollo

11.00

Cotoletta di pollo impanata con pan grattato, polenta e uovo, su insalatina e patatine fritte



La pizza alla Pala

Pizza dalla forma rettangolare, lievitazione 72 ore con utilizzo di lievito madre e farina origine.. Alta idratazione

Campana	9.00
sugo di pomodoro, bufala campana e gocce di pesto	
Friariellina	10.00
Sugo di pomodoro, mozzarella julienne, salsiccia e friarielli	
Porcina	9.00
Mozzarella julienne, certosa, porcini in asettico e grana padano	
Tirolese	9.00
sugo di pomodoro, gorgonzola dop e speck del sud Tirolo	
Capperina	9.00
Sugo di pomodoro, capperi, olive taggiasche e acciughe	
Piccantina	9.00
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spianata calabra e olive taggiasche	
Formaggina	9.00
Certosa, mozzarella fiordilatte e gorgonzola dop	
Francesina	9.00
Sugo di pomodoro, brie, prosciutto cotto e rucola in uscita	
Culatella	10.00
Bufala campana, olio evo, culaccia di Langhirano e rucola in uscita	
Cipollotta	10.00
Bufala campana, certosa, cipolla caramellata al balsamico e peroncini gialli dolci	



Il Nostro angolo Bar

La birra

Alla spina (formato 0,30)

<i>Filo di Arianna</i> gradí 4.8	4,00
<i>Birra chiara fruttata dal tono leggermente acidulo</i>	
<i>Filo Malpelo</i> gradí 6.8	4,00
<i>Birra ambrata dal gusto rotondo, con toni maltati</i>	
<i>Ipa Malastrana</i> gradí 6.0	4.00
<i>Birra dall' aroma luppolato con punte di agrumi</i>	
<i>Hell Kuhbacher</i> gradí 3.5	4.00
<i>Birra chiara bavarese dal colore paglierino, leggera e dal gusto maltato.</i>	

Le artigianali in bottiglia (formato 0.75)

<i>Filo doppio</i> gradí 6.5	12.00
<i>Birra importante e piacevole dal sapore pieno.</i>	
<i>Filo di fumo</i> gradí 5.5	12.00
<i>Birra ambrata dai toni torbati</i>	

Veneto 32, via dei birrai

Chiedere la carta delle birre al personale di sala

Le birre classiche in bottiglia

<i>Bud, Corona, Ichnusa non filtrata</i>	4.00
<i>Kuhbacher x-weizen</i>	5.00



La carta dei vini

I rossi

<i>Bolgheri rosso, tenuta Orio</i>	<i>19.00</i>
<i>Chianti Perano tenuta Frescobaldi</i>	<i>19.00</i>
<i>Nipozzano chianti riserva tenuta Frescobaldi</i>	<i>26.00</i>
<i>Morellino di Scansano, tenuta Frescobaldi</i>	<i>22.00</i>
<i>Rosso di Montalcino tenuta Frescobaldi</i>	<i>23.00</i>
<i>Cygnus: nero d'avola, cabernet sauvignon</i>	<i>22.00</i>
<i>Lamuri nero d'avola in purezza</i>	<i>20.00</i>
<i>Il Tascante nerello mascalese.</i>	<i>32.00</i>
<i>Perricone Guarnaccio Sicilia doc</i>	<i>28.00</i>
<i>Barbera tenuta Villa Sparina</i>	<i>19.00</i>
<i>Dogliani superiore Sorì tenuta San martino</i>	<i>22.00</i>
<i>Nebbiolo delle langhe tenuta Bricco Maiolica</i>	<i>19.00</i>
<i>Cumot nebbiolo sup. tenuta Bricco Maiolica</i>	<i>27.00</i>
<i>Barbera tenuta Livia Fontana</i>	<i>19.00</i>
<i>Barbera d'Asti tenuta Villa Giada</i>	<i>19.00</i>
<i>Il Ruchè di Castagnole Monferrato</i>	<i>22.00</i>
<i>Barbera Nilo az agricola Binè</i>	<i>18.00</i>
<i>Bellavita monferrato doc S. Pietro</i>	<i>35.00</i>
<i>Negroamaro del Salento 125</i>	<i>19.00</i>
<i>Ripasso di Amarone tenuta Brigaldara</i>	<i>23.00</i>
<i>Aurora barbera superiore tenuta Alvio Pestarino</i>	<i>24.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella tenuta Brigaldara</i>	<i>42.00</i>
<i>1919 Ovada tenuta Alvio Pestarino</i>	<i>19.00</i>
<i>Bere Monferrato tenuta Alvio Pestarino</i>	<i>22.00</i>
<i>Pinot Nero Graziano Fontana</i>	<i>22.00</i>
<i>Tre roveri Pico Macario</i>	<i>24.00</i>



I bianchi fermi

<i>Gavi docg tenuta Villa Sparina</i>	<i>19.00</i>
<i>Gavi docg tenuta La Chiara</i>	<i>18.00</i>
<i>Gavi 11 docg az agricola Binè</i>	<i>17.00</i>
<i>Ribolla gialla tenuta Collio</i>	<i>21.00</i>
<i>Thimos Derthona tenuta Alvio Pestarino</i>	<i>22.00</i>
<i>Roero Arneis tenuta Livia Fontana</i>	<i>21.00</i>
<i>Biancolella di Ischia docg tenuta</i>	<i>22.00</i>
<i>Traminer Borgo Magredo</i>	<i>21.00</i>
<i>Traminer Rottensteiner</i>	<i>22.00</i>

I bianchi e i rose' ...mossi

<i>Sior Piero valdobbiadene superiore docg</i>	<i>22.00</i>
<i>Sior Carlo prosecco brut in purezza</i>	<i>23.00</i>
<i>Sior Lele spumante brut rosè</i>	<i>21.00</i>
<i>Sior Gildo moscato superiore</i>	<i>19.00</i>
<i>Sior Berto cuvee</i>	<i>21.00</i>
<i>Sior Gino prosecco valdobbiadene millesimato</i>	<i>23.00</i>
<i>San Pietro Brut v.s.q.</i>	<i>23.00</i>
<i>San Pietro Rosè v.s.q</i>	<i>22.00</i>
<i>Franciacorta La Valle Primum</i>	<i>25.00</i>
<i>Foss Marai valdobbiadene superiore</i>	<i>23.00</i>



Distillati, cocktail, and more.....

- 1 gin* 8,00
 Roby Marton, Gin primo, Big Gino, Uppercut, Wild Wombat, Citadelle,
 209, Mare, Hendrix, Bulldog, Elephant, Caurun, Bombay, Kinoby.....
- Le vodke* 8,00
 Tito's, Ciroc, Grey Goose, Squadron, Stolichnaya, Abissal, Absolut,
 Sky, Echo.....
- Rum* 5/8,00
 Don Diego encantador, Diplomático, Prohibido Kuna, Brugal, Kraken,
 Plantation Barbados, Plantation Panama, Tourquoise Martinica
 Angostura Trinidad. Arcane Mauritius.....
- Whiskey, rye e bourbon* 6/10,00
 Nikka, Oban Old ballantruan, Lagavullin, Black bull, Famous Goose
 Back bull 12y Rye millstone, Smokey Joe, Tokinoka, Ole smoky, Wild
 turkey.....
- Cognac, brandy, calvados* 6/10,00
 Remy Martin vsop, Cardinal Mendoza, Pere fine vsop
- Le grappe museo Jacopo Poli* 5/7,00
 Amorsosa di settembre, Amorsosa di dicembre, Sarpa di Poli
 Po di Poli, Chiara di moscato Cleopatra.....
- Gli amari nuovi, vecchi e di tendenza* 4.00
 Amaro del capo, Montenegro, Fernet branca, Averna, Unicum, Braulio,
 Roger, Berta, Mandragola, Kina, Jager, San simone, miscela al
 30.....



Caffe e digestivi

<i>Caffe</i>	<i>1.50</i>
<i>Izia liquore di liquirizia</i>	<i>3.00</i>
<i>Limoncello e agrumello di Sorrento igp</i>	<i>3,00</i>
<i>Mirto biologico di Sardegna</i>	<i>3.00</i>

Cocktails

6/10.00

Americano, Negroni, Negroni sbagliato, Negrosky, Martini cocktail, Vodkatini, Aperol Spritz, Moscow mule, London mule, Mojito, Caipirinha, Caipiroska, Caipirissima, Margarida, Gin tonic o lemon, Vodka tonic o lemon, Rum julep, Bourbon julep, Gin julep, White spider, stinger

*...per tutti gli altri
chiedete e cerchero' di accontentarvi.*

I prezzi dei cocktails variano in base alle marche di distillati richiesti.

Le bibite in bottiglia

<i>Coca cola, Chinotto, Fanta, Sprite</i>	<i>4.00</i>
<i>Ice tea limone/pesca</i>	<i>3.00</i>
<i>Acqua Lurisia formato 0.75</i>	<i>3.00</i>
<i>Servizio e coperto</i>	<i>2.00</i>



Siamo aperti dal martedì alla domenica dalle 18 alle 22.00

*Sabato e domenica
Pranzo a tavola dalle 12 alle 15*



WhatsApp

334 8350112



Seguici sui social

www.lacucinapasturana.it

Siamo chiusi per turno settimanale il lunedì