

LA NOSTRA CUCINA

La cucina piemontese è un felice incontro tra culture diverse costruito su materie prime pregiate, ricette e luoghi storici incastonati in paesaggi mozzafiato teatro di scene politiche, sociali, artistiche e culturali memorabili.

Nella cucina degli Imbianchini sono racchiuse due anime. La vecchia piola, dove riscoprire i piatti e le atmosfere di un tempo e la trattoria civile, non una semplice trattoria con una cucina ispirata ai prodotti del territorio, ma un luogo dove poter coniugare cultura, conoscenza, condivisione e convivialità. A fonderle insieme, interviene un'unica qualità, non così frequente in città: la tradizione piemontese e i suoi caposaldi essenziali come per esempio le acciughe al verde o il vitello tonnato. Ecco perché mangiare agli Imbianchini è un gesto che racchiude in sé molteplici significati e valori, all'interno dei quali il cibo non è un semplice fine, ma diventa il protagonista di una intera comunità che qui si realizza, fondandosi sull'economia circolare, sulla sostenibilità, sull'incontro, sul lavoro buono, sulle competenze di persone giovani o provenienti da percorsi di vulnerabilità, sulla giustizia sociale e sullo sviluppo di una cultura civile.

Antipasti degli IMBIANCHINI_____

GIARDINIERA di VERDURE con julienne di SEPPIA*
(Allergeni MO-SOL-SED-) euro 11,00

ACCIUGHE al Bagnetto verde con pan brioche e burro
(Allergeni PE-SOL-GL-LA- UO) euro 11,00

VITELLO TONNATO tradizionale
(Allergeni PE-SOL-SOI-SED- UO) euro 13,00

TARTARE di vitella, tuorlo e condimenti tradizionali
(Allergeni UO-SOL-SE) euro 13,00

POMODORO ripieno alla Piemontese su crema di Robiola
(Allergeni SOI-SOL-UO-LA- PE-) euro 9,00

La nostra Selezione comprende:

Lonzino salmistrato con sancrau alla citronette ,
Acciughe al verde con burro e pan brioche,
Vitello Tonnato, Tomino in salsa rossa
(Allergeni PE-SOL-GL-LA- UO-SED-SEN-GU-SOI) euro 15,00

I Primi _____

RISOTTO all'ERBALUCE doc con Robiola alla Salvia ✓

(Allergeni SOL-SED-LA) euro 13,00

RAVIOLI del Plin di MAGRO alle ERBETTE* ✓

(Allergeni GLUO-LA) euro 13,00

TAGLIOLINI Al Ragù di CONIGLIO
alla CACCIATORA

(Allergeni GLU-UO-SOL--GU) euro 13,00

I Secondi serviti con il proprio contorno _____

SCAMONE glassato alla Nocciola con patate rustiche e

Panna acida all'erba Cipollina

(Allergeni SOL-LA- GU-SOI-SEN-GLU) euro 18,00

POLLO alla MARENGO (funghi e gamberi)
con Fagiolini

(Allergeni CR--UO-GLU-SOL) euro 17,00

COSTINE di maiale alle Pesche con Friggitelli

(Allergeni SOL-SE-) euro 17,00

LA CUCINA Propone _____

BRANDACUJUN (Baccalà mantecato con le patate)

(Allergeni PE) euro 17,00

I Contorni _____ euro 6,00

Li trovate in accompagnamento ai secondi piatti:

Patate Rustiche; Friggitelli; Fagiolini*

I Dolci _____ euro 6,00

PESCHE ripiene alla Piemontese

(Allergeni GU-UO)

BONET della Tradizione

(Allergeni UO-SOL-LA)

CHEESECAKE ai Frutti di Bosco*

(Allergeni LA-GLU)

Sfoglia*con Chantilly al pistacchio e Ananas

(Allergeni LA- UO-GL-GU-SOL)