

*Il menù della*

# *Tabernalibraria*

Da quando è nata nel 1999 come enoteca dedicata alle etichette piemontesi, la Tabernalibraria ne ha fatta di strada.

La passione per la cucina è arrivata nel 2008, portando alla creazione di un ristorante molto curato ma informale. I piatti che proponiamo nascono dal territorio unendo tanta concretezza con un poco di innovazione.

Lo chef Massimo Moriondo, torinese in purezza, parte sempre dalla ricerca del prodotto locale come dagli ingredienti di prima qualità che poi caratterizza con un tocco assolutamente personale. Ama attingere dal patrimonio delle ricette di famiglia per creare menu che cambiano periodicamente, seguendo la stagionalità delle materie prime.

Oltre alla proposta alla carta, ci sono tre menù degustazione, di cui uno vegetariano, dove Massimo esprime la sua predilezione per il vasto mondo delle verdure. Assolutamente da non trascurare però sono l'omaggio alla tradizione nel menu piemontese e il piacere di uno sfizio particolare in quello di pesce.

In un ambiente moderno e confortevole, accolti da Vito, aiutati da uno staff giovane e dinamico, alla Taberna potrete trovare un valore aggiunto raro: una passeggiata tra le etichette dei vini esposti sugli scaffali per scegliere dal vivo come accompagnare il vostro percorso gastronomico. Oppure per decidere di portarvi qualche bottiglia a casa!

Mettetevi comodi, dunque, buona lettura e lasciatevi coccolare: la cultura dell'accoglienza è il cuore della Taberna!!!

## Lista allergeni:

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
  - 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
    - 3) **UOVA** e prodotti a base di uova
    - 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce
    - 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
      - 6) **SOIA** e prodotti a base di soia
  - 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
  - 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano
  - 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
  - 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
  - 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

## *Antipasti*

*Tondino di vitello in salsa tonnata*

€ 12,00 - (3; 4; 6; 9)

*Cipolla bionda di Andezeno ripiena con battuto d'oca  
e toma delle langhe*

€ 12,00 - (3; 7)

*Ovetto fabergè su crudo di asparagi e pop-corn di parmigiano*

€ 13,00 - (1, 11)

*Croda di fassone con bagnetto verde e tomino*

€ 13,00 - (3; 4, 7)

*Jamon spagnolo con gnocchi fritti*

€ 13,00 - (1; 3; 7)

*Tartare di salmone marinato con pavè di patate e panna acida*

€ 13,00 - (4; 7)

*Calamari scottati su vellutata di piselli e morbido di capra*

€ 13,00 - (1, 4, 7)

## *Primi*

*Tajarin con agretti su crema di robiola*

€ 14,00 - (1; 3; 7)

*Agrolotti della tradizione con sugo d'arrosto*

€ 13,00 - (1; 3; 4; 9; 12)

*Bavette allo zafferano con camomilla*

*ragù di agnello e tartufo nero*

€ 14,00 - (1; 3; 7; 9; 12)

*Risotto con asparagi cacao mantecato e profumo di arance*

€ 15,00 - (7)

*Spaghetti alla chitarra con AOP e polpa di granchio*

€ 14,00 - (1; 3; 4; 12; 14)

## *Secondi*

*Millefoglie di verdure grigliate con caprino olio e basilico*

€ 16,00 - (1, 7)

*Arrosti della vena alle nocciole delle Langhe*

€ 18,00 - (1; 8, 9; 12)

*Lombo di coniglio lardellato in CBT*

*con il suo ristretto profumato alla salvia*

€ 18,00 - (1, 12)

*Scamone di agnello con demi-glace e radicchio scottato*

*Pecorino croccante e patata ratta*

€ 22,00 - (1; 7; 12)

*Filetto di fassona con demi-glass al Marsala e asparagi*

€ 25,00 - (1, 7, 12)

*Trancio di branzino su crema di patate al nero di seppia e*

*tortino di verdura*

€ 20,00 - (4, 7)

*Trancio di salmone scottato con asparagi*

*e salsa al beurre blanc*

€ 20,00 - (4; 7)

## *Formaggi*

*Selezione di 3 formaggi piemontesi*

€9,00

*Selezione di 5 formaggi piemontesi*

€12,00

*Castelmagno d.o.p con miele al cucchiaino e noci*

€10,00

## *Dessert*

*Panna cotta alla lavanda su coulis di frutti di bosco*

€6,00 - (7)

*Bunet classico*

€6,00 - (3; 7, 12)

*Francio di torta alle ciliegie e la sua coulis*

€6,00 - (1, 3; 7; 8)

*Semifreddo alla nocciola con cremoso di EVOO*

*e crumble alle nocciole*

€8,00 - (1; 3; 7; 8)

*Gianduiotto su crema di lamponi e gelee di mandarino*

*e nocciole caramellate e fleur de sel*

€ 8,00 - (7; 8)

*Sorbetti al piatto: Mela verde / Limone/ Uva fragola*

€5,00