H 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 ristorantino 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, nociole, 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

Si prega di comunicare tempestivamente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

Anlipasli

Tondino di vitello in salsa tonnata

€ 14,00 - (3; 4; 6; 9)

Sformatino al Castelmagno con insalatina di sedano pere e noci $\in 14,00$ - (1,3,4,7,8,9)

Ballula di fassone con bagnello verde e peperoni $\in 15,00 \ (1,7)$

Cipolla farcila con salsiccia di Bra e Toma

€ 15,00 (7, 12)

Crudo di Parma con gnocco frillo € 15,00 - (1-3-7)

Cuore di baccalà scottato su crema di patate

con spuma di peperone

 \in 15,00 - (1, 4,)

Gamberi in crosta di nocciole su finocchi e agrumi

€ 16,00 - (1, 2, 4, 8)

Primi

Tajarin con funghi porcini

€ 15,00 - (1, 3, 7)

Gnocchi con crema al Castelmagno e nocciole tostate

€ 15,00 - (1, 3, 7, 8)

Agnolotti della casa con sugo d'arrosto

€ 15,00 - (1, 3, 7, 9, 12)

Risollo con zucca, baccalà scaloppalo e olio di rucola

€ 16,00 - (2, 7, 4, 9)

Linguine con crema di scarola, triglie e bollarga di branzino $\in 15,00$ - (1,3;4)

Secondi

Verza farcita con funghi e zucca

in crosta di pasta sfoglia su fonduta di porri e castagne

€ 18,00 - (1, 3 7, 8)

Coscia di coniglio farcila con lardo, zucca e castagne

€ 22,00 - (8, 9, 12)

Arrosto della vena con salsa casalese

€ 22,00 - (9, 12)

Filello mignon di fassona con funghi porcini

 \in 25,00 - (7, 9, 12)

Grancio di branzino con crema di pane,

spinaci, pinoli e uvella

 \in 25,00 - (1, 4, 8)

Ombrina in panure di agrumi e salsa clandese

€ 22,00 - (1, 3, 4, 12)

Formaggi

Selezione di 3 formaggi piemontesi

€9,00

Selezione di 5 formaggi piemontesi

€12,00

Castelmagno d.o.p con miele al cucchiaio e noci

€10,00

Dessert

Sfoglia croccante con spuma di zabaione e nocciole tostate

€ 8,00 - (1, 3, 7, 8, 12)

Tiramisù affoqalo

€ 8,00 - (3,7)

Bavarese alle castagne con salsa di cachi e terra di cacao

€ 8,00 (1,3,7 8)

Cassala Piemontese con ristretto di china

€8,00 - (7, 8, 12)

Flan alla vaniglia con mele caramellate e gelato al profumo di cannella

€ 8,00 (3, 7)

Panna cotta alla lavanda con crema ai frutti di bosco,

pan di spagna al cioccolato e meringa al pistacchio

 $\in 8,00 - (1, 3, 8, 12)$

Sorbetti al piatto: Mela verde / Limone/ Uva fragola

€ 5,00