

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

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

Antipasti

Fondino di vitello in salsa tonnata

€ 14,00 - (3; 4; 6; 9)

Budino salato alle ortiche con fonduta di porri e patate

€ 14,00 - (1, 3, 7)

Battuta di fassone con acciuga, peperone crusco e tuorlo fritto

€ 15,00 (1, 3,)

Cipolla farcita con salsiccia di Bra e Toma

€ 14,00 (7, 12)

Crudo di Cuneo Lurisia con gnocco fritto

€ 15,00 - (1-3-7)

Rollè di zucchine con nasello e salmone

su crema di piselli

€ 16,00 - (4,)

Noci di capesante scottate su crema di cavolfiore all'acciuga

punte di asparagi, lamelle di mandorle e agrumi

€ 16,00 - (4, 7, 8, 14)

Primi

Tajarin con crema di asparagi, fonduta di parmigiano e uovo mimosa

€ 15,00 - (1; 3; 7)

Tagliatelle zafferano e camomilla con ragù di agnello

€ 15,00 - (1; 3; 7, 9, 12)

Agnolotti della casa con sugo d'arrosto

€ 15,00 - (1; 3; 7, 9; 12)

Risotto alle ortiche con lumache di Cherasco stufate e tomino

€ 16,00 - (7, 9, 12)

Gnocchi al nero di seppia con calamari

e crema di zucchine e mentuccia

€ 15,00 - (1, 3, 4,)

Secondi

Tatin di carciofi con gelato al parmigiano

€ 18,00 - (1, 3, 7)

Arrosto della vena con salsa alla casalese

€ 22,00 - (12)

Lombo di cervo in crosta di pistacchi

e la sua demi-glasse con polvere di cioccolato

€ 25,00 - (8, 9, 12)

Lingotto di filetto di fassona avvolto nel crudo alle nocciole

e fonduta di Castelmagno

€ 28,00 - (7, 8, 9, 12)

Trancio di branzino in panure all'arancio e salsa bernese

€ 25,00 - (3, 4, 7)

Triglia croccante su barba di frate

€ 22,00 - (1, 3, 4)

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

Tarte Tatin con gelato alla crema

€8,00 - (1, 3, 7,)

Pere Martin sec al vino chinato con zabaglione e meliga

€8,00 - (1,3,7,12)

Semifreddo vaniglia e cioccolato bianco

croccante al cioccolato e mandorle e gelée al mandarino

€8,00 - (7, 8, 12)

Sfera di cioccolato con spuma di arancia e Grand Marnier

€ 8,00 - (1, 7, 8)

Sorbetti al piatto: Mela verde / Limone/ Uva fragola

€5,00