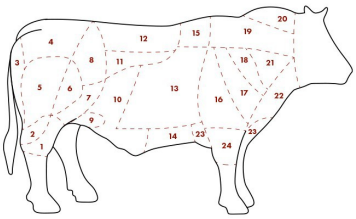
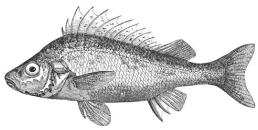
Santise

Cucina piemontese contemporanea





I nostri piatti

Carne cruda battuta al coltello	€14,00
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta vaccina e basilico con gazpacho [7 - 12]	€14,00
Alici fritte con antipasto di verdure piemontese [2 – 3 – 4 - 9 - 12]	€14,00
Sformato di Fontina d'Aosta e pere caramellate [3 – 7 - 12]	€14,00
Lingua di manzo con bagnetto rosso e verde [4 - 9 - 12]	€14,00
Risotto con crema di spinaci, guanciale croccante e palamita marinata al gin [4 - 7 - 12]	€18,00
Gnocchi di patate con carciofi, zafferano e robiola di capra [1 – 3 – 7]	€16,00
Agnolotti gobbi ai tre arrosti [1 – 3 – 7 – 9 – 12]	€16,00
Tagliatelle agli asparagi, limone e toma stagionata (farina Senatore Cappelli) [1 – 3 – 7]	€16,00
Lampuga al forno con crema di cannellini e bisque di crostacei [2 - 4 - 7 - 12]	€26,00
Rolata di agnello con millefoglie di patate e carciofi [10 - 12]	€22,00
Diaframma di manzo alla milanese con scarola e rapanelli [3 - 7 - 12]	€22,00
Pancia di maiale rosolata con radicchio, crema di zucca e barbabietola [9 – 10 - 12]	€20,00
Torta di mele, nocciole e crema inglese all'erba limoncina [3 - 8]	€10,00
Biscotto savoiardo con prugne al vino e tea Earl Grey [3 - 12]	€10,00
Gelato al finocchio con crema inglese al cioccolato fondente e olive zuccherate [1 - 3 - 7 – 8 - 11-12]	€10,00
Bavarese alle fragole con inserto al mandarino [3 - 7]	€10,00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo, o praticamente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo III lettera D punto 3.

Lista allergeni : 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pèsce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte e i suoi derivati, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi

La pasta fresca è fatta da noi, così come i grissini, il pane e la focaccia.

"I nostri giorni di riposo sono il martedì a cena e il mercoledì tutto il giorno" www.santise.it – info@santise.it