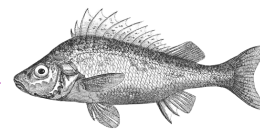
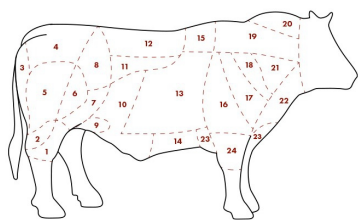




Cucina piemontese contemporanea



I nostri piatti

Carne cruda di fassona battuta al coltello	€14,00
Antipasto a tutto orto (<i>antipasto piemontese, carote marinate, hummus di ceci, fagiolini, nocciole e miglio soffiato, zucca grigliata</i>) ⁸⁻⁹⁻¹¹⁻¹²	€16,00
Acciughe fritte con antipasto piemontese di verdure ³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²	€14,00
Vitello tonnato ³⁻⁴⁻¹²	€14,00
Sformato di Fontina e pere caramellate ³⁻⁷⁻¹²	€14,00
Risotto al verde con guanciale croccante e tonno pinna gialla marinato al gin ⁴⁻⁷⁻¹²	€18,00
Gnocchi di patate con crema di peperoni e acciughe ¹⁻³⁻⁴	€16,00
Agnolotti gobbai ai tre arrosti ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²	€16,00
Tagliatelle ai funghi porcini e toma di capra (farina Senatore Cappelli) ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²	€16,00
Ricciola al forno con crema di cannellini e cipollotti glassati ⁴⁻⁷⁻¹²	€24,00
Rolata di stinco di manzo con ratatouille di verdure ¹²	€22,00
Trippa di manzo in umido ⁹⁻¹²	€20,00
Funghi porcini impanati e fritti ³⁻¹²	€20,00
Finanziera nobile all'astigiana ⁷⁻¹²	€20,00
Torta di mele, nocciole e crema all'erba Cedrina (limoncina) ⁷⁻⁸	€9,00
Millefoglie con ganache montata al cioccolato bianco e lamponi, con chantilly ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€9,00
Gelato al finocchio con crema inglese al cioccolato fondente e olive zuccherate ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹¹	€9,00
Torta al miele e riso, con crema allo yogurt e meringhe al caffè ³⁻⁷⁻⁸	€9,00

I nostri giorni di riposo sono il martedì a cena e mercoledì tutto il giorno

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 pesce, 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



Cucina piemontese contemporanea

I nostri Dessert

Torta di mele, nocciole e crema all'erba limonina ⁷⁻⁸	€9,00
Millefoglie con ganache montata al cioccolato bianco e lamponi, con chantilly ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€9,00
Gelato al finocchio con crema inglese al cioccolato fondente e olive zuccherate ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹¹	€9,00
Torta al miele e riso, con crema allo yogurt e meringhe al caffè ³⁻⁷⁻⁸	€9,00

Liquori e distillati e Vino chinato

Jefferson amaro importante 30% Magazzino Doganale	€4,00
Mandragola amaro Delicious & Delirium 45%	€6,00
Grappa riserva 9 anni di Malvasia invecchiata in botti di ciliegio 42% Antica distilleria di Altavilla	€6,00
Grappa Tre Soli Tre invecchiata in legno 44% 2004 Berta	€7,00
Blended Scotch Whisky Black Bull Scotland 50%	€6,00
Rum Demerara 12 y.o. El Dorado (Guyana) 40%	€6,00
Vermuth di Torino rosso (da Moscato d'Asti) Scarpa	€4,00

Vini Passiti, Vendemmie Tardive e Moscato d'Asti

Avié Cascina Castle't (moscato bianco)	€6,00
Erbaluce di Caluso Passito Alladium 2018 Cieck 14%	€7,00
Loazzolo vendemmia tardiva 2018 Borgo Maragliano (moscato bianco)	€6,00
Moscato d'Asti Su Reimond 2023 Bera	€4,00
Rousset Peyraguey Atropos 2008 (Sauternes non dichiarato)	€7,00

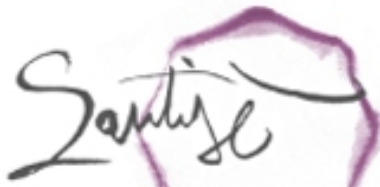
Caffetteria

Caffè	€2,00
Tisana della buona notte Kusmi tea senza teina (da agricoltura biologica)	€4,00
Caffè di cicoria	€4,00

Lista allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 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

Ristorante Santise - Strada Castelletto 2 - San Desiderio di Calliano (AT) - t. 0141 928747 www.santise.it - info@santise.it



Cucina piemontese contemporanea

Alcuni consigli sul vino

Bollicine

San Giorgio Erbaluce di Caluso Brut s.a. (36 mesi) Cieck	€36,00
Rosato metodo classico pas dosé La Donna Meno Nervosa 2020 La Montagnetta	€32,00
Cuvée Germana Beltrame brut nature s.a. Blanc de blancs Borgo Maragliano	€45,00
Alta Langa brut Enrico Cerutti 2019 (80%pinot nero 20% chardonnay) Cascina Cerutti	€38,00

Vini Bianchi / Rosati

Sicilia Carricante 2020 Eruzione 1614 Planeta	€30,00
Alto Adige Pinot Grigio 2023 Cantina Terlano	€28,00
Timorasso Derthona 2022 Mariotto	€28,00
Langhe Riesling Ranera 2021 Poderi Colla	€26,00

Vini rossi

Nebbiolo d'Alba superiore Cumot 2020 Bricco Maiolica	€30,00
Grignolino d'Asti Renard 2022 Dacapo (Agliano)	€26,00
Barbera d'Asti Tre Vigne 2021 Vietti (Agliano)	€28,00
Ruchè Tre Parcelle 2021 I Parcellari (Castagnole Monferrato)	€28,00
Barbaresco 2018 Giuseppe Cortese (Barbaresco)	€45,00
Barolo 2018 Revello (La Morra)	€48,00
Nizza riserva Generala 2017 Bersano (Agliano)	€45,00

Vini al Calice (Coravin)

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2018 Braida - Rocchetta Tanaro	€14,00
Barolo San Rocco 2004 Azelia (Serralunga)	€15,00
Friuli Terre Alte 2008 Livio Felluga (Pinot bianco, friulano, sauvignon blanc)	€14,00