

# *Ristorante agriturismo*

*dell' Azienda Agricola*

## *"Le Carbunere"*

Benvenuti!

Le Carbunere è una piccola azienda di bassa montagna con produzione di ortaggi, verdure, frutta...che utilizziamo nel nostro ristorante. Ci impegniamo infatti ad inserire in ogni piatto che vi serviamo almeno un prodotto dei nostri orti e frutteti, a seconda della stagione e di ciò che essa offre.

Parte dei prodotti che utilizziamo per la nostra cucina quindi proviene dalla nostra azienda e parte da aziende agricole o imprese artigianali della Regione Piemonte.

Il nostro è un menù alla carta e cambia regolarmente, in base alla stagione e reperibilità di alcuni prodotti ed a seconda della fantasia della chef..

Le nostre portate sono preparate al momento, per cui se qualche volta i tempi sono un po' più lunghi ce ne scusiamo, ma la nostra cucina predilige la qualità e la freschezza delle portate che vi serviamo, dalla materia prima alla preparazione e composizione del piatto.

La nostra azienda produce inoltre confetture e conserve in vendita presso questo locale.

Buon appetito,

*Giuliana, Roberto ed il piccolo Pietro*

Pane, servizio e coperto (Offerto dalla casa con una spesa minima media di Euro 20 a persona) Euro 2

## *Antipasti*

Antipasto di verdure alla piemontese, pane croccante all'aglio, uovo sodo Euro 8

Fiori di zucca in pastella di birra "BEBA" su caprino caldo Euro 8

(piatto disponibile a seconda dello stato di fioritura delle nostre piante)

Tortino di zucchine, fonduta di Plaisentif Euro 9

Bavarese di peperoni, bagna cauda tiepida Euro 9

Lardo di Arnad, pane di montagna, miele millefiori Euro 9,50

## *Primi*

Trofie al pesto di basilico fresco Euro 9

Ravioli di melanzane e seirass di capra, pomodoro fresco, maggiorana Euro 10

Bigoli trafiletti al bronzo al ragù di selvaggina \* Euro 11

\* (proveniente da abbattimenti di selezione della Regione Piemonte)

Tagliatelle di sei cereali ai funghi porcini estivi \* Euro 11

\* (Boletus aestivalis da noi raccolti in valle, cucinati ed abbattuti )

*Le paste fresche e ripiene sono interamente prodotte dalla nostra cucina ed abbattute all'origine.*

## *Secondi*

Vitello cotto rosa in crosta di sale, insalata estiva Euro 13

Capocollo ai frutti di bosco \* Euro 13

Arrosto di Fassone all'Erbaluce di Caluso DOCG \* Euro 15

Tagliata di Fassone, riduzione di Finisidum (Pinerolese Rosso DOC di L'Autin) \* Euro 15

Tagliata di Fassone con funghi porcini estivi \*\* Euro 18

\* (Boletus aestivalis da noi raccolti in valle, cucinati ed abbattuti )

\* Il contorno è compreso

## *Contorni*

Contorno di stagione Euro 3

## *Menù del giorno (... a scelta della chef..)*

Tris di antipasti, primo, secondo con contorno, dessert (vino e caffè esclusi)

(ESCLUSIVAMENTE PER TUTTO IL TAVOLO)

Euro 30 a persona

## *Dessert*

Degustazione di formaggi locali con le nostre confetture Da 5 a 12 euro

Dessert fatti in casa (carta dei dessert su richiesta) Da 5 a 6 euro

Nel menù sono presenti allergeni. Si prega di segnalare eventuali intolleranze.  
Alcuni prodotti potrebbero essere lavorati ed abbattuti per garantirne la freschezza e la sicurezza alimentare

( Questo menù è a perdere )