

# *Ristorante agriturismo*

*dell'Azienda Agricola*

## *"Le Carbone"*

Benvenuti!

Le Carbone 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, a seconda della 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 e Roberto*

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

### *Antipasti*

Antipasto di verdure alla piemontese, crostino all'aglio e uovo sodo Euro 7  
Capunet (pes-coj) di carne e verdure, crema di patate Euro 9  
Tortino di verdure di stagione, fonduta di toma Euro 9  
Vitello tonnato alla nostra maniera Euro 9

### *Primi*

Crespelle di grano saraceno al seirass della Val Pellice e radicchio Euro 9  
‡  
La nostra "supa barbetta" Euro 9  
Bigoli trafilati al bronzo in salsa Euro 10  
(Specialità veneta. Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo, salsa di cipolle stufate ed acciughe)  
Tajarin di farina di segale al ragù oppure ai porri stufati Euro 10

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

### *Secondi*

Polenta di mais pignolèt, toma e burro d'alpeggio, gratinata al forno Euro 11  
Lonza di maiale all'uva fragola \* Euro 13  
Stracotto di Fassone al Pinerolese Rosso DOC \* Euro 15  
Spezzatino con funghi porcini della val Chisone \* Euro 15

*\* Il contorno è compreso*

### *Contorni*

Contorno di stagione Euro 3

### *Menù degustazione del giorno*

Antipasto misto, primo, secondo con contorno, dolce....secondo la fantasia della chef !  
(PER TUTTO IL TAVOLO) Euro 28  
(Escluse le bevande)

### *Dessert*

Degustazione di formaggi locali con le nostre confetture Piccolo Euro 5  
Medio Euro 8  
Grande Euro 10  
Dessert fatti in casa Da 4 a 5 euro

Calice di Passito di Caluso D.O.C.G. O Moscato d'Asti D.O.C.G. Euro 3

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)

