

DOLCI

Strudel di mele con gelato
artigianale alla crema

€8

(1, 7, 3, 8)

Cannolo con ricotta al mascarpone

€8

(1, 7, 3, 8)

Crostata del giorno

€8

(1, 3, 7)

Coppa Monique

€8

(1, 7, 3)

Tiramisù

€8

(1, 7, 3)

**

I piatti possono contenere
tracce di altri allergeni per possibili
contaminazioni crociate

COPERTO

€3

SCOPRI LA NUOVA

Mistral
Fidelity
Card

Ogni cena si trasforma in
un vantaggio esclusivo!

SCANSIONA IL
QR CODE E ATTIVA ORA
LA TUA FIDELITY!



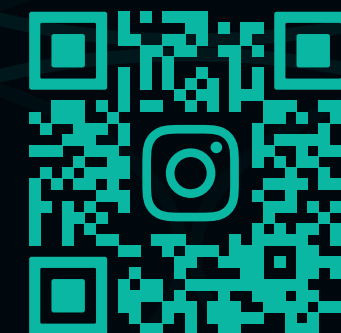
www.ristorantemistralvinovo.it



** Alcuni alimenti potrebbero
essere congelati per garantirne
la freschezza a norma di legge
Reg CE 116972011



Mistral
Menù



www.ristorantemistralvinovo.it

DEGUSTAZIONE MARE

Antipasto

Trota fritta, scalogno in carpione e salvia croccante

Primo

Spaghettone ricciola broccolo saltato e colatura di alici

Secondo

Polpo arrostito, rösti di patata al burro

Dessert a scelta dalla carta

€50

Bevande e coperto esclusi

(1 · 14 · 4 · 7)

DEGUSTAZIONE TERRA

Antipasto

Tartare di fassona come di rapa saltate e crema di robiola

Primo

Tajarin al ragù bianco salsiccia e Barolo

Secondo

Guancia brasata, rösti di patata al burro e carotine arrosto

Dessert a scelta dalla carta

€50

Bevande e coperto esclusi

(1 · 3 · 7)

ANTIPASTI DI MARE

Baccalà mantecato, porro agrodolce e chips di polenta

€16

(4 · 7 · 12)

Trota fritta, scalogno in carpione e salvia croccante

€16

(1 · 4 · 7 · 12)

Calamaro ripieno, crema e cimette di broccolo arrostiti

€17

(1 · 3 · 7 · 12 · 14)

Ricciola crudo e fuoco, emulsione leggera all' acciuga e finocchio acidulato

€18

(3 · 4)

PRIMI DI MARE

Carnaroli gambero rosso marinato, zucca arrostita e salsa capperi e prezzemolo

€19

(2 · 7 · 9 · 12)

Spaghettone ricciola broccolo saltato e colatura di alici

€18

(1 · 4 · 9 · 12)

Fregola in zuppetta di rombo e cozze

€19

(1 · 4 · 9 · 12 · 14)

Gnocco di patate baccalà sfogliato, cime di rapa ripassate

€17

(1 · 4 · 9 · 12 · 14)

SECONDI DI MARE

Fritto di pesce con verdure croccanti

€20

(2 · 14 · 1)

Scaloppa di rombo, cime di rapa arrostiti e salsa capperi e limone

€24

(1 · 4 · 7 · 9 · 12)

Polpo arrostito, rösti di patata al burro

€22

(7 · 9 · 12 · 14)

Pescato del giorno al forno con il suo contorno

(Secondo disponibilità. Il nostro personale sarà lieto di illustrarvi la proposta e il relativo prezzo)

(4)

ANTIPASTI DI TERRA

Girello in salsa tonnata, crumble di grissini e olive taggiasche

€16

(1 · 3 · 4)

Tartare di fassona, cime di rapa saltate e crema di robiola

€18

(7 · 4)

PRIMI DI TERRA

Tajarin al ragù bianco salsiccia e Barolo

€16

(3 · 1 · 7 · 12)

Plin al burro e crumble di nocciola

€16

(7 · 1 · 3 · 8)

SECONDI DI TERRA

Guancia brasata, rösti di patata al burro e carotine arrosto

€18

(7 · 12)

Filetto di fassona al pepe verde e peperone arrosto

€24

(7 · 10 · 12)

*Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Anidride solforosa e solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi.

