

ME NÙ

il Grill

del Lovera dal 1939

MENU DI PRANZO

Dal lunedì al sabato dalle 12:30 alle ore 14:30

Antipasto o Primo e Dessert	€ 18,00
Antipasto, Primo e Dessert	€ 25,00
Antipasto o Primo, Secondo e Dessert	€ 30,00

APERITIVI

Negroni, Aperol-Spritz, Pastis, € 9,00
GinRosa & Tonic, Rhum & Coke

ANTIPASTI

Cundijun ligure:

patate, acciughe, olive taggiasche, capperi, cetrioli, uova sode, aceto, olio extravergine di oliva, barbabietole, fagiolini, pane fatto in casa

Baccalà Mantecato con patate e olive taggiasche
Vitello tonnato della tradizione piemontese

PRIMI PIATTI

Trofie al pesto con zucchine, patate e Prescinsêua
Risotto alle zucchine e Zafferu di Carrù 
Agnolotti del Plin al sugo di arrosto

SECONDI PIATTI (con i contorni del giorno)

Filetto di branzino, olive e pomodorini
Rolata di coniglio con crema di peperoni
Cima alla Genovese, patate bollite e fagiolini

DESSERT DEL GIORNO

Su consiglio dello Chef

I piatti speciali del giorno

❖ Tagliata di Fassona alla brace € 22,00
Cotoletta impanata ai Rubatà, *con pomodorini e rucola* € 16,00
Focaccia con bolliti e bagnetto verde € 16,00

Pane e Coperto € 2,00

 **Piatti vegetariani**

❖ Le nostre carni godono di un'eccellente frollatura e sono esposte in vetrina 4.0.

I prezzi indicati per kg ed il taglio consigliato soddisfa due persone.

Cuociamo a carbone utilizzando la tecnologia del forno Josper.

Le nostre carni sono selezionate dalla Ristomacelleria D'Ale di Cuneo

I fiori dell'azienda Greentus sono edibili.

Per motivi igienicosanitari alcuni dei nostri prodotti sono sottoposti ad abbattimento di temperatura positiva e negativa.

Eventuali allergie a prodotti debbono essere segnalate al cameriere reg. UE 1169/2011