

---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

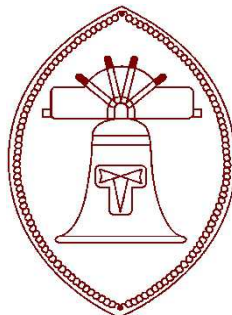
La gentile clientela è invitata a segnalare allo staff  
eventuali allergie e/o intolleranze alimentari  
per potervi servire al meglio

\* \* \* \* \*

Su richiesta si preparano piatti  
vegetariani e vegani

\* \* \* \* \*

La pasta fresca e la pasta ripiena  
sono di nostra produzione



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## SAPORI DEL PIEMONTE DE LA SMARRITA

**Per potervi garantire un adeguato servizio,  
i menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo**

Apetizer di benvenuto dello chef

\*

Si parte con la nostra giardiniera rossa... a casa di nonna

La battuta di fassona a coltello

La nostra versione del vitello tonnato, senza uova

\*

Riso Carnaroli Tenuta Margherita, sfumato con Nebbiolo d'Alba  
e fonduta di toma

\*

Il brasato di vitella giovane ai frutti di bosco, foglie di costa al burro

\*

Pre dessert

Il bonet cotto a vapore,  
servito con salsa alle nocciole tostate e briciole di biscotto al timo

\*

Caffè con piccola pasticceria

(45,00 €)

Coperto: € 3.00

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti usati  
per la preparazione dei nostri piatti potrebbero essere abbattuti all'origine



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## LA PROPOSTA GASTRONOMICA CREATIVA A CURA DELLO CHEF MATTEO CHIAUDRERO

I menù creativi partono da luoghi lontani, o dall'angolo del palazzo.  
Ogni menù è diverso, ogni piatto è una foto; divertitevi, sentitevi a casa.  
Non abbiate timore di lasciare la strada vecchia per la nuova.

**Per potervi garantire un adeguato servizio,  
i menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo**

TRE PORTATE

( 30,00 € )

CINQUE PORTATE

( 50,00 € )

SETTE PORTATE

( 70,00 € )

Coperto: € 3.00

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti usati  
per la preparazione dei nostri piatti potrebbero abbattuti all'origine



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## LA CARTA

### ANTIPASTI

Degustazione vecchio Piemonte	€ 18,00
La battuta a coltello di fassona piemontese, nocciole tostate, cipolla di Andezeno caramellata e insalata di foglie verdi	€ 18,00
Il nostro vitello tonnato come un fagottino, salsa senza uova, il caramello dolce al pepe fresco e ristretto di arrosto	€ 18,00
Baccalà al “verde”, polenta al latte e salsa alla vicentina	€ 16,00
Intracoste di Iberico cotto sulla ghisa, lenticchie e peperoni	€ 18,00
Salsiccia di vitello di nostra selezione, scampi scottati e topinambur	€ 18,00

Coperto: € 3.00

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti usati  
per la preparazione dei nostri piatti potrebbero abbattuti all'origine



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## PRIMI PIATTI

I plin pizzicati a mano ai tre arrosti, serviti con olio di nocciola o ristretto di arrosto	€ 18,00
I tagliolini ai 40 tuorli, stesi e tagliati a mano come una chitarra, con ragù di salsiccia di vitello bianco e salsa classica al timo	€ 16,00
I nostri agnolotti di stracotto di vitello, serviti con burro di noci e grattugiata di toma ai tre lattini	€ 18,00
Riso Carnaroli Tenuta Margherita, sfumato la Nebbiolo d'Alba Az. Agr. Coscia Antonio con crema tiepida di formaggio fresco di capra	€ 16,00
Fusilloni del Pastificio Gentile, cacio, pepe, gamberi rossi e cedro	€ 20,00
Riso Carnaroli Tenuta Margherita, con timo, burro di arachidi e cioccolato amaro	€ 18,00
Tortelli di anatra, clementine e vermouth rosso Cocchi	€ 18,00

Coperto: € 3.00

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti usati  
per la preparazione dei nostri piatti potrebbero essere abbattuti all'origine



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## SECONDI PIATTI

- Il brasato di vitella giovane ai frutti di bosco,  
servito con patate di montagna montate al burro e coste scottate € 18,00
- Il filetto di vitello piemontese, salsa al tartufo nero,  
accompagnamento vegetale secondo il mercato € 36,00
- Chateaubriand “La Smarrita”, cotta nel burro,  
servita con salsa al porto e vegetali crudi, cotti e al forno  
(minimo due persone) ognuno € 45,00
- Rombo, cime di rapa e salsa alle acciughe di Sciacca € 22,00
- Filetto di maialino nostrano cotto sui carboni,  
cavolo viola e albicocche secche € 20,00
- Hamburger di gamberi, maionese al cipollotto e carciofi croccanti € 22,00

Coperto: € 3.00

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti usati  
per la preparazione dei nostri piatti potrebbero essere abbattuti all'origine



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## DESSERT

La nostra pasticceria viene prodotta in casa giornalmente

Semifreddo al torrone sardo, miele e pepe di Jamaica	€ 8,00
Zabaione fatto sul momento e paste di meliga	€ 8,00
Il bonet della tradizione cotto a vapore	€ 8,00
Cannolo alla nocciola croccante, cachi e Sairas del Fen	€ 8,00
Torta al cioccolato affumicato e melograno	€ 8,00
La nostra frutta più dolce	€ 7,00
La nostra selezione di gelati e sorbetti artigianali delle Gelateria Cono Gelato - Torino	€ 7,00
La nostra selezione di formaggi del Caseificio Rosso di Pollone (Bi)	€ 14,00

Coperto: € 3.00

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti usati  
per la preparazione dei nostri piatti potrebbero essere abbattuti all'origine



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## LISTA DELL'ACQUA

Acqua minerale Lurisia "BOLLE" sparkling cl. 75	€ 3,00
Acqua minerale Lurisia "STILLE" naturale cl. 75	€ 3,00
Acqua minerale frizzante "Perrier" sparkling cl. 75	€ 4,00

## BIBITE

Coca Cola cl. 25 – Fanta cl. 25	€ 4,00
---------------------------------	--------

## CAPPETTERIA & BAR

Caffè	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,50
Amari nazionali	€ 4,00
Amari esteri	€ 5,00
Brandy nazionali	€ 5,00
Brandy esteri	€ 7,00
Cognac riserve speciali	€ 9,00
Whisky	€ 8,00
Whiskey	€ 8,00
Whisky/Whiskey riserve speciali	€ 8,00
Rhum- Ron	€ 8,00
Rhum/Ron agricoli	€ 10,00
Grappe	€ 5,00
Grappe riserve speciali	€ 6,00
Limoncello - Mirto	€ 5,00
Distillati	€ 6,00
Aperitivi	€ 7,00
Vino a calice (Bianco/Rosso)	da € 5,00
Calice di Prosecco / Cartizze / Franciacorta / Bollicine piemontesi	da € 6,00