

---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

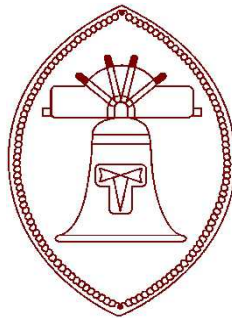
Les clients sont invités à signaler au personnel toute  
allergies / intolérances aux aliments  
afin de pouvoir vous servir mieux

\* \* \* \* \*

Sur demande,  
on prépare des plats végétariens et végétaliens

\* \* \* \* \*

Pâtes fraîches et pâtes farcies sont  
produits par nous-mêmes



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## SAVEURS DE L'ANCIEN PIÉMONT

**Afin d'assurer un service approprié,  
les menus de dégustation sont seulement offerts la table entière**

Appetizer de bienvenue par le chef

\*

“Giardiniera” d'oignons Boretane, poivrons et thon, avec sauce rouge  
fait maison comme grand-mère

La tartare de veau Fassona au coteau

Vitello tonnato (veau froid de la tradition Piémontaise), avec sauce typique

\*

Carnaroli riz Tenuta Margherita melangè avec Nebbiolo d'Alba (vin rouge)  
et la fondue de toma (fromage)

\*

Jeune veau braisé aux fruits rouges, avec bettes au beurre

\*

Pré-dessert

Bonet avec salse aux noisettes et miettes de biscuit au romarin  
(flan au cacao et biscuits aux amandes de la tradition Piémontaise)

\*

Café avec petits fours assortis

(45,00 €)

Service: € 3.00

En fonction de la disponibilité du marché, certains produits d'occasion  
pour la préparation de nos plats pourrait être congelé à l'origine



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## LA CUISINE CRÉATIVE PAR LE CHEF MATTEO CHIAUDRERO

Les menus créatifs commencent par de endroits éloignés,  
ou par un coin de l'immeuble.  
Chaque menu est différent, chaque plat est une photo. Amusez-vous!  
N'ayez pas peur de laisser l'ancienne route pour la nouvelle.

**Afin d'assurer un service approprié,  
les menus de dégustation sont seulement offerts la table entière**

TROIS PLATS

( 30,00 € )

CINQ PLATS

( 50,00 € )

SEPT PLATS

( 70,00 € )

Service: € 3.00

En fonction de la disponibilité du marché, certains produits d'occasion  
pour la préparation de nos plats pourrait être congelé à l'origine



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## À LA CARTE

### ENTRÉES

Dégustation ancien Piedmont	€ 18,00
La tartare de veau Fassona au coteau, noisettes grillées, Andezeno oignons caramélisés et salade de feuilles vertes	€ 18,00
Notre version de vitello tonnato (veau froid de la tradition Piémontaise) sauce sans œufs, caramel doux au poivre frais et sauce aux rôti	€ 18,00
Morue au vert, polenta meulé a pierre cuit avec du lait et sauce à la vicentina	€ 16,00
Travers de porc cuit sur la fonte, lentilles et poivrons	€ 18,00
Saucisse de veau de notre sélections, langoustines brûlé à la plaque et topinambour	€ 18,00

Service: € 3.00

En fonction de la disponibilité du marché, certains produits d'occasion  
pour la préparation de nos plats pourrait être congelé à l'origine



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## LES PÂTES

- Nos Agnolotti del Plin aux trois rôtis typiques du Piémont,  
(pâtes farcies avec de la viande de veau, porc et lapin)  
servi avec huile de noisette ou sauce de rôti € 18,00
- Tagliolini pâtes 40 jaunes d'œufs, coupé à la main comme une guitare,  
avec ragout de saucisse de veau et sauce classique au thym € 16,00
- Nos Agnolotti farci avec veau braisé,  
servi avec beurre de noix toma (fromage de vache) rapé € 18,00
- Carnaroli riz Tenuta Margherita,  
melangé avec Nebbiolo d'Alba Az. Agr. Coscia Antonio (vin rouge)  
avec crème chaud de fromaige frais de chèvre €16,00
- Fusilli géants usine de pâtes Gentile,  
fromage de brebis, crevetters rouges et cédrat € 20,00
- Carnaroli riz Tenuta Margherita,  
avec du thym, du beurre de cacahuète et du chocolat noir € 18,00
- Tortelli (pâtes farcies avec de la viande de canard),  
clémentines et vermouth rouge "Cocchi" € 18,00

Service: € 3.00

En fonction de la disponibilité du marché, certains produits d'occasion  
pour la préparation de nos plats pourrait être congelé à l'origine



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## PLÂTS PRICIPÂUX

Jeune veau braisé aux fruits rouges, crème de pommes de terre et bettes cuites	€ 20,00
Filet de veau Fassone piémontaise, sauce aux truffes noires et légumes de saison	€ 36,00
Chateaubriand “La Smarrita”, cuit dans le beurre, servi avec sauce au vin Porto et les légumes crus, cuits, au four (minimum deux personnes)    chaque personne	€45,00
Turbot, fanes de navet et sauce aux anchois de Sciacca	€ 22,00
Filet de petit cochon grillé, chou violet et abricots secs	€ 20,00
Burger de crevettes, mayonnaise au petit oignon et artichauts croustillants	€ 22,00

Service: € 3.00

En fonction de la disponibilité du marché, certains produits d'occasion pour la préparation de nos plats pourrait être congelé à l'origine



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## DESSERT

Notre pâtisserie est faite maison tous les jours

Parfait au noisettes de Sardaigne, miel et poivre de Jamaica	€ 8,00
Sabayon fait maison et les paste di meliga (biscuits traditionnels piémontais)	€ 8,00
Bonet avec salse aux noisettes (flan au cacao et biscuits aux amandes de la tradition Piémontaise)	€ 8,00
Cannolo croquante au noisettes, kaki et Seiras del Fen (fromage blanc de petit lait)	€ 8,00
Tarte au chocolat fumè et grenade	€ 8,00
Les fruits les plus douces	€ 7,00
Notre sélection de glaces artisanales et de sorbets boutique de la glace Cono Gelato – Turin	€ 7,00
Notre sélection de fromages Caseificio Rosso di Pollone (Bi)	€ 14,00

Service: € 3.00

En fonction de la disponibilité du marché, certains produits d'occasion  
pour la préparation de nos plats pourrait être congelé à l'origine



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## CARTE DE L'EAU

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

## BOISSON

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

## CAPÉTERIA & 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
Verre de vin (Bianco/Rosso)	à partir de € 5,00
Verre de Prosecco / Cartize / Franciacorta / Bollicine piemontesi	à partir de € 6,00