
LA SMARRITA

Lo Studio di Cavour

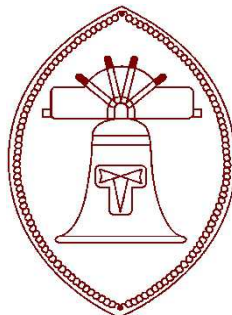
La gentile clientela è invitata a segnalare allo staff
eventuali allergie e/o intolleranze alimentari
per potervi servire al meglio

* * * * *

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

*

I tagliolini 40 tuorli con ragù bianco di salsiccia su nostra ricetta

*

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

*

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 congelati



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 essere congelati



LA SMARRITA

Lo Studio di Cavour

LA CARTA

I NOSTRI CLASSICI

UN RIASSUNTO DI COSA SIAMO STATI, SIAMO E SAREMO

Non si va avanti senza portare insieme con noi ciò che di meglio siamo stati.

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
* * *	
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

Coperto: € 3.00

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti usati
per la preparazione dei nostri piatti potrebbero essere congelati



LA SMARRITA

Lo Studio di Cavour

* * *

Il brasato di vitella giovane ai frutti di bosco,
servito con patate di montagna montate al burro e coste scottate € 20,00

Il filetto di vitello piemontese, salsa al tartufo nero estivo,
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

Coperto: € 3.00

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti usati
per la preparazione dei nostri piatti potrebbero essere congelati



LA SMARRITA

Lo Studio di Cavour

LE NUOVE PROPOSTE ESTIVE

La nostra tartare di gamberi rossi con le fragole e la menta € 20,00

La caprese di scampo, bufala e pomodori datterini €18,00

* * *

Gli spaghetti del pastificio gentile, con pisellini freschi, polpo e timo € 20,00

I ravioli di zucchine chiare e scorza di arancio, in brodo di burrata € 18,00

* * *

La griglia di crostacei con insalata aromatica, semi e frutta € 26,00

Battuta di vitello a coltello
in salsa di caprino, acciughe e pane al basilico € 18,00

Il maialino iberico tra Villar Perosa e i Paesi Baschi € 20,00

Coperto: € 3.00

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti usati
per la preparazione dei nostri piatti potrebbero essere congelati



LA SMARRITA

Lo Studio di Cavour

DESSERT

La nostra pasticceria viene prodotta in casa giornalmente

Il bonet cotto a vapore, salsa alle nocciole tostate e briciole di biscotto al timo	€ 8,00
La nostra torta di mele, crema pasticcera e amaretti in briciole	€ 8,00
I frutti di bosco marinati al San Simone, mascarpone e rapa rossa	€ 8,00
I piselli freschi in babà, la ricotta vaccina ed il moscato piemontese	€ 8,00
Il cioccolato di Guido Gobino 63%, leggermente fumè e il passion fruit	€ 8,00
I gelati artigianali prodotti su nostra indicazione da Gelateria Piemonte	€ 7,00
La frutta di stagione in macedonia	€ 7,00
Il nostro affogato al caffè, cioccolato bianco al forno e la schiuma del latte	€ 8,00

Coperto: € 3.00

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti usati
per la preparazione dei nostri piatti potrebbero essere congelati



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

