

---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

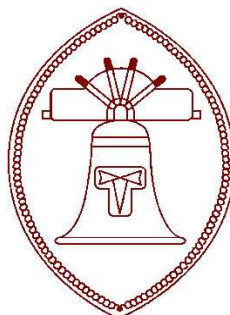
Les clients sont invités à signaler au personnel toute  
allergies / intolérances aux aliments  
afin de pouvoir vous servir mieux

\* \* \* \* \*

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 Borettane, 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

\*

Tagliolini pâtes 40 jaunes d'œufs avec ragout de saucisse de notre recette

\*

Jeune veau braisé aux fruits rouges, avec bettes au beurre

\*

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

\*

Café avec petits fours assortis

(45,00 €)

Service: € 3.00

Selon la disponibilité des marchés, certains produits  
utilisés dans la préparation de nos plats pourraient être congelés



---

# 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

Selon la disponibilité des marchés, certains produits  
utilisés dans la préparation de nos plats pourraient être congelés



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

À LA CARTE

NOS CLASSIQUES

UN RÉSUMÉ DE CE QUE NOUS AVONS ÉTÉ, NOUS SOMMES ET NOUS SERONS

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

\* \* \*

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

Service: € 3.00

Selon la disponibilité des marchés, certains produits  
utilisés dans la préparation de nos plats pourraient être congelés



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

\* \* \*

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

Service: € 3.00

Selon la disponibilité des marchés, certains produits  
utilisés dans la préparation de nos plats pourraient être congelés



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## LES PROPOSITIONS D'ÉTÉ

Notre tartare de crevettes rouges avec les fraises et la menthe € 20,00

La Caprese avec les langoustines ,  
la mozzarella de buffle et les tomates cerises € 18,00

\* \* \*

Spaghetti usine de pâtes Gentile, avec petit pois frais, pulpe et thym € 20,00

Ravioli pâtes farcies avec courgettes clair et zeste d'orange,  
dans la sauce de burrata (fromage frais) € 18,00

\* \* \*

Crustacés grillés avec salade aromatique, des graines et des fruits € 26,00

La tartare de veau fassona au couteau en sauce de fromage de chèvre,  
anchois et pain au basilic € 18,00

Cochon de lait ibérique entre Villar Perosa et le Pays Basque € 20,00

Service: € 3.00

Selon la disponibilité des marchés, certains produits  
utilisés dans la préparation de nos plats pourraient être congelés



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## DESSERT

Notre pâtisserie est faite maison tous les jours

Bonet avec salse aux noisettes et miettes de biscuits au thym (flan au cacao et biscuits aux amandes de la tradition Piémontaise)	€ 8,00
Notre tarte aux pommes, crème pâtissière et amaretti (biscuits aux amandes) en miettes	€ 8,00
Les fruits rouges marinée au liqueur San Simone, mascarpone et betterave	€ 8,00
Babà avec les pois frais, la ricotta (fromage blanc de petit lait), le Muscat du Piémont	€ 8,00
Chocolat 63% Guido Gobino légèrement fumé et fruits de la passion	€ 8,00
Les crème glacés artisanal produit par la boutique glace Piemonte	€ 7,00
Fruits de saison	€ 7,00
Glace noyé au café, chocolat blanc cuit au four et mousse de lait	€ 8,00

Service: € 3.00

Selon la disponibilité des marchés, certains produits  
utilisés dans la préparation de nos plats pourraient être congelés



---

# LA SMARRITA

*Lo Studio di Cavour*

---

## LISTE D'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

## BOISSONS

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

## CAPPETERIA & 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)	à partir de € 5,00
Calice di Prosecco / Cartizze / Franciacorta / Bollicine piemontesi	à partir de € 6,00

