

## Orario d'Apertura Invernale

dalle ore 11,00 alle ore 16,00 dalle 18,00 alle 24,00

Lunedì .....	Chiuso
Martedì.....	Pranzo
Mercoledì.....	Pranzo
Giovedì.....	Pranzo
Venerdì.....	Pranzo e Cena
Sabato.....	Cena
Domenica.....	Pranzo

## Orario Cucina

Pranzo dalle 12,15 alle ore 14,30    Cena dalle ore 19,45 alle ore 22,00

Ristorante "I Portici" da Pisano "

Tel. 019 5090335    Cel. 3456028028

[www.ristoranteiportici.it](http://www.ristoranteiportici.it)



dal 1909



“da Pisano“

Coperto €2,00

Carne cruda 🌻 Battuta a coltello, Salciccia di Bra e Lardo della Valvaraita	10,00
Vitello 🌻 Tonnato cotto al punto rosa	9,00
Tonno di Cappone 🌻 di Morozzo all'Aceto Balsamico	9,00
Sformatino di Sedano Rapa con Fonduta e Brunoise di verdure cotte a vapore	8,00
Cipolla in Crosta di Sale ripiena al Roccaverano 🌻 e Funghi Porcini	9,00

**Tutta la Pasta Fresca è di nostra produzione**

Riso Venere Bio ai Carciofi e Salciccia di Bra	9,00
Pappardelle alle Borragine, con ragù di Fegato di Coniglio 🌻 Grigio di Carmagnola	9,00
Ravioli “Gobbi“ di Brasato e Ricotta su Vellutata di Patate e semi papavero	12,00
Tajarin “dei 40 Tuorli“ al Ragù di Carne 🌻	9,00
Chicche di Carne 🌻 in Brodo di Cappone 🌻 di Morozzo	9,00

Cosce d'Anatra al Forno alle Bacche di Ginepro	14,00
Coniglio 🌻 Grigio di Carmagnola al Pigato	13,00
Cappello da Prete 🌻 Brasato al Barbaresco con Purè di Patate	16,00
“La Tenerissima“ di Vitella 🌻 al Pepe Verde	18,00
“La Tenerissima“ di Vitella 🌻 alla Milanese	18,00
Tagliata di Vitella 🌻 ai Capperi di Salina 🌻	15,00
“ I Secondi piatti sono accompagnati da un contorno di Stagione “	

Selezione di Formaggi Piemontesi con la Còugnà e Miele	9,00
--	------

dal 1909



“da Pisano”

## I Nostri Dolci

€5,00

*Semifreddo al Torrone d'Alba*

*Salame dolce al Cioccolato e Nocciole “Tonda e Gentile”*

*Il Nostro Tiramisù*

*Torta vecchia Genova  
alle mele e crema pasticcera*

*Pere Madernassa cotte nel Brachetto  
e gelato ai cachi*



Presidi Slow Food

*I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo Pratiche Tradizionali*

*La carne di Vitella Fassone Razza Piemontese ci Viene Fornita da*



*Toma di Roccaverano AZ. Agri Langa / Le castagne dei Tecci Coop IL Teccio Calizzano*

*Castelmagno d'Alpeggio Diego Isoardi /*

*Il Coniglio “Grigio di Carmagnola” Az. Anfossi / Il Miele di Ape Nera Ap.tura Amodeo*