

# TRATTORIA DEL MUNICIPIO

I piatti contrassegnati con i simboli sono disponibili anche in versione gluten free  e vegan. 

In caso di allergie o intolleranze, si prega di avvisare il personale.

## ANTIPASTI

*Per iniziare (e non avere fretta)*



- Il vitello tonnato di primavera**  €15,00  
leggero, fresco... di quelli che finiscono subito.  
(1,3,6,9,10,12)
- Fassona marinata, stracciatella e rapa rossa**  €16,00  
cruda, delicata, con quella cremosità che conquista.  
(6,7,12)
- Battuta di manzo, maionese alle nocciole e puntarelle**  €17,00  
Piemonte nel cuore... con un twist croccante.  
(3,5,7,10)
- Carciofo, pecorino, erbe e acciuga**   €13,00  
**dell'Adriatico**  
un equilibrio che sa di terra e di mare  
(4,7,9,12)
- Polpo arrostito, spuma di patate e asparagi**  €16,00  
cotti e crudi... perché così è più interessante  
(2,4,6,9,12,14)
- Sformatino di verdure di stagione**  €15,00  
con riduzione di peperone rosso e giallo  
(9)



# TRATTORIA DEL MUNICIPIO

## I PRIMI


*(quelli che non si dimenticano)*

**Spaghettone di Gragnano, aglio nero e cavolo nero con peperoncino fresco e parmigiano (deciso, ma elegante)**   €14,00

(1,7)

**Riso al salto con ossobuco e midollo caramellato, Milano, ma con carattere**  €16,00

(9,12)


**Tagliatelle fresche al ragù di cortile ricotta stagionata e tanta sostanza**  €15,00

(1,3,6,7,9,12)

**Pasta e ceci, guancialetto croccante e scamorza affumicata**   €12,00

piatto semplice... fatto con rispetto

(1,9,12)

**Mezzi paccheri, lupini di mare e gamberi il mare, senza complicazioni**  €16,00

(1,2,4,9,12,14)



# TRATTORIA DEL MUNICIPIO

## I SECONDI (QUI SI FA SUL SERIO)

- Guancia di vitello al Nebbiolo**  €22,00  
con mirtilli, liquirizia e patata schiacciata  
(morbida, profonda, avvolgente)  
(6,9,12)
- Scamone di agnello, carciofi e pecorino**  €21,00  
con patate al rosmarino  
(rustico, ma elegante)  
(6,7,9,12)
- Tagliata di manzo piemontese**  €19,00  
con verdure saltate in padella  
(semplice... ma fatta come si deve)
- Ombrina al burro nocciola**  €20,00  
crema di cavolfiore e olio al basilico  
(delicata, ma con personalità)  
(2,4,7,12,14)
- Merluzzo e cipolle**  €19,00  
un grande classico... fatto con attenzione  
(2,4,5,8,12,14)
- Polentina di mais, cime di rapa,**   €14,00  
**pistacchio e mandorle**  
vegetariano... ma con carattere  
(7,8,5)




# TRATTORIA DEL MUNICIPIO

## I CONTORNI (QUELLI GIUSTI)

**Pomodori, cipolla rossa e olive** € 7,00  
come a casa, anzi meglio.

**Verdure grigliate** € 6,00

**Insalata verde o mista** € 6,00

**Patate al forno**  € 7,00  
(7)

Coperto € 3,50



# TRATTORIA DEL MUNICIPIO

## I DOLCI (IMPOSSIBILE DIRE DI NO)

**La torta della trattoria** € 6,00  
(cambia sempre... come l'umore dello chef)

(1,3,7,8,12)

**Pane, burro e mascarpone con creme alla  
nocciola "Ciabot del Cua"** € 8,00  
semplicemente Langhe, molto pericoloso

(1,7,8)

**Bonet piemontese** € 7,00  
(tradizione pura)

(1,3,7,8,12)

**Tiramisù** € 8,00  
(il classico intramontabile)

(1,3,7)

**Affogato** € 7,00  
gelato artigianale alla crema, crumble al  
cacao e caffè

(1,3,7,8)

**Frutta di Stagione** € 7,00

**Salame di Cioccolato Vegan** € 7,00

(1,8,12)



# **TRATTORIA DEL MUNICIPIO**

## **ATTENZIONE**

**Questo posto crea dipendenza.**

**Si entra dicendo**

**“mangio leggero”**

**e si esce facendo spazio al dolce.**

**Si ordina “solo un primo”**

**e poi arriva anche il secondo**

**(perché ormai...).**

**Qui le diete si sospendono,**

**i sensi di colpa restano fuori**

**(e se entrano... spariscono al primo boccone).**

**Il pane finisce sempre troppo presto,**

**il vino anche.**

**E le chiacchiere**

**non hanno mai un orario di chiusura.**

**Se torni... non è un caso.**

**È che si stava bene.**

