



Il Mandorlo

di BAUDINO CARLO & C. SNC
Via Chivasso 24 - 10080 - San Benigno C.se (TO)
Tel. 0119959454 - ilmandorlo@email.it

PROPOSTE DI MENU

CARNE € 32

Battuta di vitello con crudità di verdure

Flan di zucchine con fonduta

Tomino in crosta di speck alla griglia

Gemelli (pasta fresca tipo fusillo fatta da noi) con datterini, salsiccia fresca nostrana e ricotta stagionata salata

Risotto con asparagi (oppure verdura di stagione) e toma

Arrosto di porcello all'aceto balsamico Patate al forno e spinaci

MISTO € 36

Roastbeef con crudità di verdure

Insalatina mista di mare con olive taggiasche e patate

Millefoglie di melanzane e fior di latte

Risotto con funghi (oppure verdura di stagione) e salsiccia nostrana

Gemelli (pasta fresca tipo fusillo fatta da noi) con gamberi, datterini e rucola

Stracotto di vitello oppure Porcello arrosto Patate e verdura

PAELLA €35

Battuta di vitello con crudità di verdure

Insalatina mista di mare con olive taggiasche e patate

Gran Paella Valenciana (mista)

Strudel caldo di mele

PESCE €42

Gamberone scottato con lardo croccante e verdura grigliata (zucchine e melanzane)

Calamaretti saltati con spinacini e olive taggiasche

Gemelli (pasta fresca tipo fusillo fatta da noi) allo scoglio (calamari, gamberi, cozze, vongole, aglio, peperoncino, prezzemolo e poco pomodorino fresco)

Trofie con emulsione di basilico, pesce spada e fagiolini

Cartoccio di branzino o orata alla ligure (pomodorini, olive, zucchine e patate)

MENU BIMBI €15 (indipendente dall'età): prosciutto cotto, pasta pomodoro o in bianco o ragù e fettina impanata (pollo) con patate.

Vini (Canavese Rosso DOC e Erbaluce di Caluso DOCG), grappa, limoncello e mirto compresi. **Torta e il vino da dessert è non compreso nel menù scelto; torta è € 22/al kilo mentre il vino dolce o brut € 10 salvo particolari richieste.**



Il Mandorlo

di BAUDINO CARLO & C. SNC
Via Chivasso 24 - 10080 - San Benigno C.se (TO)
Tel. 0119959454 - ilmandorlo@email.it

ALTRE SCELTE

(il costo del menù potrà cambiare in base alle scelte)

Rosbeef con crudità di verdura

Battuta con crudità di verdura

Albese con emulsione di sedano e parmigiano

Flan di parmigiano, zucchini, spinaci, cardi, peperoni con fonduta o bagna cauda

Cotechino con lenticchie

Millefoglie di melanzane e fiordilatte

Girello al forno con salsa tonnata

Tomino grigliato in crosta di speck

Gamberone scottato con lato croccante e verdure grigliate

Insalatina di mare con patate e olive taggiasche

Calamaretti saltati con spinacini e olive taggiasche

Pasta fresca con datterini salsiccia nostrana e ricotta salata

Pasta fresca allo scoglio

Pasta fresca gamberi datterini e rucola

Trofie con emulsione di basilico pesce spada e fagiolini

Risotto Toma Barbera

Risotto salsiccia nostrana e asparagi

Risotto ai funghi

Risotto all' emulsione di basilico

Agnolotti al sugo di arrosto

Arrosto di vitello

Arrosto di Porcello all'aceto balsamico

Stracotto di vitello

Brasato di vitello

Fritto di pesce in semola

Cartoccio di branzino o orata alla ligure