



Questa settimana il San Marco propone...

*Grande “Bagna Cauda” della nostra tradizione contadina
e la Bagna Cauda “Atea” senz’aglio*

✓ *Menu Bagna Cauda*

€. 50,00 a persona *al Ristorante*

(bevande e vini inclusi)

Venerdì 26, Sabato 27 e Domenica 28 Febbraio

€. 35,00 a persona *con il Take Away*

(bevande e vini esclusi)

*da venerdì 26 a cena a domenica 28 febbraio a pranzo
ritiro dalle ore 11.00 alle 19.00*

e inoltre continuano

✓ *I nostri piatti “alla carta” per il Take Away*

(minimo 2 porzioni per tipologia)

Ristorante San Marco
Via Alba, 136 - 14053 Canelli

Contatti:

0141.823544 Ristorante

339.7979898 Piercarlo

338.3979053 Mariuccia

E-mail: info@sanmarcoristorante.it



Bagna Cauda della Tradizione

MENU

Tortino di carciofi, seppie arrostate, croccante di cavolo nero

*La grande bagna cauda della tradizione piemontese
oppure
La bagna cauda "Atea" senz'aglio*

Cappelletti in consommé ristretto di bue grasso

Tonda Gentile, mousse al torrone, crumble al cioccolato, fior di latte

Piccola pasticceria con il torrone morbido del San Marco

*Acqua minerale San Pellegrino e San Bernardo
Caffè Illy*

Amaro del Centenario Cerutti

Degustazione dei vini dell'Azienda Agricola Anna Ghione

Cestino di lingue, focaccia e pane caldo del San Marco (a lievitazione naturale)

I NOSTRI PIATTI A SCELTA per il Take Away (minimo 2 porzioni per tipologia)

ANTIPASTI:

COTECHINO NOSTRANO E CARDO GOBBO CON FONDUTA	€ 18.00 (2 porz.)
CAPUNET DI BACCALÀ MANTECATO, SALSA DI POMODORINI ARROSTITI	€ 16.00 (2 porz.)
MILLEFOGLIE DI TACCHINELLA E FOIE GRAS, GELATINA VERMOUTH E RIBES	€ 22.00 (2 porz.)
SALMONE SELVAGGIO IN TARTARE CON MANGO, KIWI, SESAMO NERO E SOIA	€ 20.00 (2 porz.)
GIRELLO DI VITELLA FASSONA IN SALSA TONNATA	€ 16.00 (2 porz.)

PRIMI PIATTI: (pasta fresca fatta a mano)

AGNOLOTTINI DAL PLIN	€ 13.00 ½ Kg (circa 4 porz.)
GNOCCHI	€ 10.00 750 Gr (circa 4 porz.)
RAVIOLI GOBBI ASTIGIANI	€ 12.00 ½ Kg (circa 4 porz.)
TAGLIERINI AI "40 TUORLI"	€ 14.00 ½ Kg (circa 4 porz.)

SALSE E RAGU':

RAGÙ DI CARNE ALLA PIEMONTESE	€ 12.00 (conf. da 300 gr.)
RAGÙ DI STUFATO DI "FASSONA"	€ 14.00 (conf. da 300 gr.)
SUGO DI ARROSTO "DELLA VENA"	€ 10.00 (conf. da 300 gr.)

SECONDI PIATTI:

CARRE' D'AGNELLO, SALSA AL BAROLO, TARTUFO NERO	€ 24.00 (2 porz.)
FINANZIERA NOBILE ALL'ASTIGIANA	€ 24.00 (2 porz.)
GUANCIALE DI FASSONA COTTO A BASSA TEMPERATURA	€ 18.00 (2 porz.)
I BOLLITI MISTI DI BUE GRASSO CON VERDURE E BAGNETTI	€ 30.00 (2 porz.)

CONTORNI:

CARDI GOBBI DI NIZZA AL VAPORE OPPURE GRATINATI	€ 12.00 (2 porz.)
FINOCCHI AL VAPORE OPPURE GRATINATI	€ 8.00 (2 porz.)
SPINACINO SPADELLATO	€ 8.00 (2 porz.)
PUREA DI PATATE (confezione sottovuoto)	€ 8.00 (2 porz.)

DESSERT:

BUNET PIEMONTESE	€ 14.00 (2 porz.)
PANNA COTTA	€ 14.00 (2 porz.)
FONDENTE DI MELA ALLE MANDORLE	€ 14.00 (2 porz.)

CESTINO DI LINGUE, FOCACCIA E PANE CALDO DEL SAN MARCO (a lievitazione naturale)	€ 6.00 (2 porz.)
--	------------------