

La Cucina di Ipazia - Cibi & Libri

12.00 - 14.30 | 19.30 - 22.00

Menù del Giorno

Il Menù varia giornalmente in base alla disponibilità delle materie prime e all'umore della cucina



Gli antipasti

- (3-4) **STOCCAFISSO IN BRANDACUJUN** 13
Mantecato con patate, olio extra vergine di oliva taggiasca, prezzemolo e aglio
Brandade de Morue
Stockfish creamed with potatoes, EVO Oil from Taggiasca, parsley, garlic from Vespa
- (3-4-10) **VITELLO TONNATO** 13
Vitella piemontese cotta a bassa temperatura con salsa tonnata
Veau cuit a basse temperature avec sauce au thon
Veal cooked in sous vide with tuna sauce

I primi piatti, le minestre e le zuppe

- (1-7-8) **TROFIETTE ALL'IPAZIA** 12
Pomodoro fresco, pesto al basilico di Prà, zucchine, patate e olive taggiasche
Trofie avec tomates, pesto, courgettes, pommes de terre et olives
Trofie with tomatoes, pesto, potatoes, zucchini and olives
- (1-3-7-8) **RAVIOLINI FATTI A MANO *** 12
Ripieni di bietole e prescinseua, aromatizzati con olio EVO e timo
Ravioli fait maison avec ricotta et herbes, aromatisés avec huile et thym
Homemade ravioli with ricotta and herbs, flavoured with EVO oil and thyme
- (9-12) **TRIPPE DI FASSONA PIEMONTESE** 12
in umido con fagioli di Pigna, pomodoro, patate e olive
Tripes en sauce avec haricots, tomates, pommes de terres et olives
Tripes with beans, olives, tomatoes and potatoes

I secondi piatti

- (4-9) **SEPIE IN ZIMINO** 15
Seppie in umido con pomodoro e bietoline
Seiches en sauces avec tomates et bettes
Cuttlefish with tomatoes and chards
- (3-7-8-9) **I 'PREVI' - Involtini di Verza** 15
Ripieni con Salsiccia, verza e parmigiano. Cotti in umido con pomodoro
Rouleaux de feuilles de chou farcis avec saucisse, chou, parmesan et aromes
Roll of cabbage sheets stuffed with sausage, cabbage, parmesan and flavours

I dolci

6

ACQUA MICROFILTRATA (NATURALE O FRIZZANTE), PANE E FOCACCIA ARTIGIANALI €2 pp **

Eau naturelle o pétillante, pain maison et focaccia €2
Still or sparkling water, homemade bread and focaccia €2

Bibite 4 Caffè 1.5 Amari di zona 4 Baladin POP (American Pale Ale) 5

Altemasi -Trento DOC Millesimato- Cavit 5
Pigato La Consorte 5 | Pietrabilanca -Chardonnay- Tenuta Bocca di Lupo 6
Granadiè -Rosato da uve Nebbiolo- Prunotto 5
4 Vicariati -Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot- Cavit 5 | Turi Rosso -Nero d'Avola- Salvatore Marino 6

Legenda Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte e derivati 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Semi di Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

* prodotti che hanno subito un abbattimento della temperatura secondo Normativa vigente