

Menu

Benvenuti a Foravía!

Le nostre proposte nel menù sono preparate utilizzando ingredienti freschi e di prossimità e, dove non possibile, da prodotti provenienti da aziende equo-solidali .

Le nostre materie prime provengono da piccoli ma sinceri produttori del nostro territorio.

Queste collaborazioni promuovono un consumo più attento e consapevole, che favorisce metodi di coltivazione e produzione rispettosi dell' ambiente e della biodiversità.

È proprio nel rispetto della qualità della materia prima e dell'ambiente che la nostra cucina affronta il suo percorso.

Troverete alcuni piatti tradizionali, altri rivisitati, proposte che mescolano ingredienti di territori diversi, così' come è sempre stato fatto in Piemonte, terra di confine .

## ANDIAMO AD INIZIARE...

### LE VERDURE

La giardiniera di verdure, con olio di Settimo Vittone e sfoglie di pane

e

Il Salignun , con semi di finocchio, olio extravergine d'oliva di Settimo Vittone, erbe aromatiche e peperoncino 9 euro

### IL VITELLO TONNATO ALLA SALSA DI YOGURT

Carpaccio di Vitello cotto a bassa temperatura con salsa allo yogurt, tonno, acciughe,capperi , limone 9 euro

### IL FLAN DI TOPINAMBUR

Flan di Topinambur con crema di formaggio caprino, arancia non trattata, rosmarino, sale all' arancia 9 euro

### I GOFRI SALATI

Mocetta Canavesana, Lardo di Arnad e Salame della Rosa accompagnati da gofri salati

10 euro

## I nostri Primi piatti

La pasta fresca e' fatta da noi , con le farine dei nostri produttori. La pasta secca e' selezionata fra i produttori che utilizzano cereali italiani .

Troverete le ricette tradizionali ma anche qualche rivisitazione, per essere un po' Foravìa!

### GLI AGNOLOTTI DEL PLIN

Piccoli Agnolotti con farina ai 4 cereali Cascine Bonasera e semola integrale, ripieni ai tre arrostiti, con riduzione di sugo d'arrosto e cacao

13 euro

### I RAVIOLI DI ZUCCA

Ravioli di farina di tipo 1 e curcuma, alla zucca al forno e salignun, mantecati al burro, timo e scorza di limone

10 Euro

## Arrivano i secondi

### IL CESTINO DI LENTICCHIE IN UMIDO

Cestino di pasta fillo con Lenticchie stufate al pomodoro, origano e alloro, da condire al momento con olio di Settimo Vittone , Peperoncino Peperita e parmigiano, con radicchio, mela, semi di canapa, noci, olio, aceto balsamico .

11 euro

### LA POLENTA CONCIA

Polenta di mais Pignoletto Rosso Cascine Bonasera, condita con tome d'alpeggio e burro alle erbe

11 euro

### LA POLENTA , I BOCCONCINI DI MANZO AL POMODORO

Polenta di mais Pignoletto Rosso Cascine Bonasera, con bocconcini di manzo al pomodoro a cottura lenta

13 euro

## e per concludere... i nostri Dolci

### IL BUNET

Il dolce al cucchiaino piemontese, con cacao amaro, zucchero integrale di canna, amaretti, e cereali soffiati al caramello. 6 euro

### LA CREMA AL MASCARPONE

La crema al mascarpone profumata alla fava Tonka, con canestrelli alla vaniglia, cacao, caffè' 7 euro

### LA TATIN DI MELE SPEZIATA

Torta di mele di farina Gentilrosso tipo 2 di Cascine Bonasera, olio extravergine biologico, mele renette della Val d'Aosta, mele Golden, profumata alle spezie con gelato alla crema vaniglia 7 euro

Per accompagnare i nostri dolcetti:  
al calice

Caluso Passito Docg "Talín" Ilaria Salvetti	5 euro
Passito Cantine Sociali Piverone	4 euro
Grappa di Erbaluce Ilaria Salvetti	4 euro
Grappa di Erbaluce Terre Sparse	4 euro
Amaro alle Erbe T.S.	3 euro
Mirto T.S.	3 euro
Mirtilli sotto grappa Terre Sparse	4 euro
Idromele Millefiori di Cantina Trivea	4 euro

## Bevande

Acqua Microfiltrata, naturale o frizzante 75cl 1,5 euro

Caffè Espresso	1,5 euro
Caffè decaffeinato Vergnano Bio	1,5 euro
Caffè Ginseng	1,5 euro
Orzo espresso Bio	1,5 euro

Pane e coperto 2 euro

## Allergeni

Il cliente è pregato di comunicarci la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11:

pesce e prodotti a base di pesce, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Allo scopo di garantire la massima freschezza e igiene dei prodotti, avvisiamo che in questo locale viene utilizzato l'abbattitore di temperatura.

Siamo a disposizione per fornirvi qualsiasi chiarimento o informazione aggiuntiva.