

Benvvenuti !

Quando è stata l'ultima volta che avete mangiato un buon piatto di gnocchi fatti in casa, come quelli che si guardavano fare dalla nonna o dalla mamma?

Quante volte avete rimpianto i famosi "bei tempi andati", "gli anni di "happy days" e "che belli erano i film" per intendereci, ma anche gli anni di cibo autentico e genuino, di piatti della tradizione consumati attorno a un tavolo con amici e parenti?

Ecco, la passione per il buon cibo e il desiderio di rendere speciale un momento del presente proprio grazie a quel passato è l'ispirazione del nostro 7.4.

Un ristorante a conduzione familiare che, con i suoi antipasti e i suoi secondi a cavallo tra Piemonte e Lombardia, e i suoi primi fatti in casa, vuole richiamare la tradizione, seppure con un tocco originale, e differenziarsi dai piatti veloci, consumati in modo ancor più veloce. Il tutto accompagnato da una discreta selezione di vini, oppure dalle birre artigianali del birrifico "La Trecca" di Suno.

Lo staff vi augura buon appetito.

Per ogni eventuale problema di allergie rivolgersi al personale di sala.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Coperto € 1,50

Menù degustazione € 28,00 a persona

Minimo 2 persone

Tris di antipasti

Capunz di verza e salsiccia con salsa di toma

Vitello tonnato della tradizione

Insalatina di carciofi trifolati con scaglie di grana 24 mesi

Tris di primi

Gnocchi di patate con fonduta di zola "Angelo Baruffaldi"
e granella di noci

Pappardelle al ragù di Fassone

Plin ai tre arrosti

Dolce

Bonèt (budino piemontese)

o

Sorbetto al limone

Nel menù sono compresi coperto, 0,5l acqua e caffè.

Menù degustazione € 33,00 a persona

Minimo 2 persone

Tris di antipasti

Capunet di verza e salsiccia con salsa di toma

Vitello tonnato della tradizione

Insalatina di carciofi trifolati con scaglie di grana 24 mesi

Bis di primi

Gnocchi di patate con fonduta di zola "Angelo Baruffaldi"
e granella di noci

Pappardelle al ragù di Fassone

Secondo

Guancia di manzo brasata al barbara con polenta

Dolce

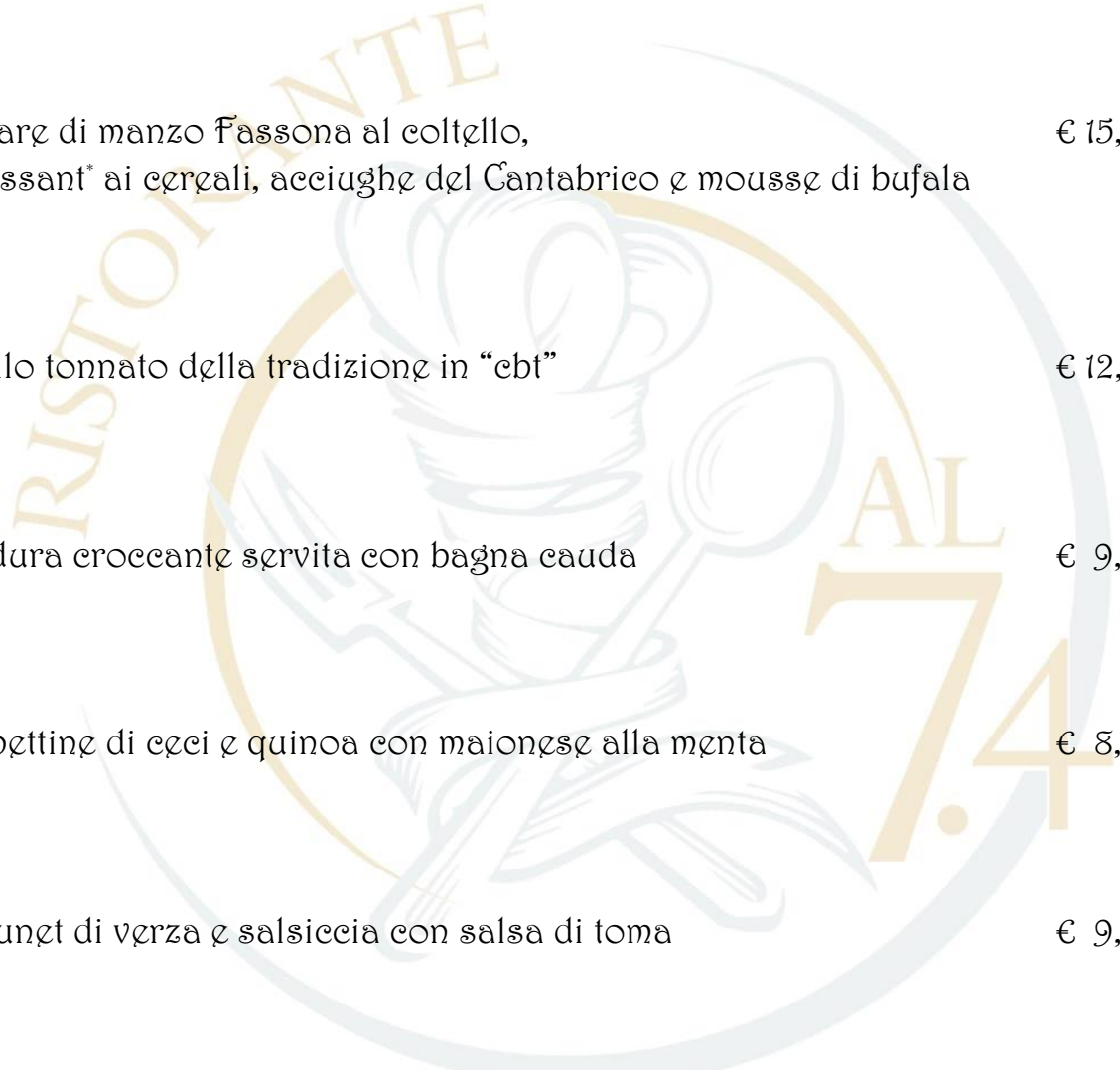
Bonèt (budino piemontese)

o

Sorbetto al limone

Nel menù sono compresi coperto, 0,5l acqua e caffè.

PER COMINCIARE ...



Selezione di salumi e formaggi (Consigliato per due persone) Prosciutto crudo, coppa, duja, salame felino IGP Toma Maccagno, Bufalotto del lago e porcini al naturale	€ 20,00
Tartare di manzo Fassona al coltello, Croissant* ai cereali, acciughe del Cantabrico e mousse di bufala	€ 15,00
Vitello tonnato della tradizione in "cbt"	€ 12,00
Verdura croccante servita con bagna cauda	€ 9,00
Polpettine di ceci e quinoa con maionese alla menta	€ 8,00
Capunet di verza e salsiccia con salsa di toma	€ 9,00
Insalatina di carciofi trifolati con scaglie di grana 24 mesi	€ 11,00

.....PER PROSEGUIRE

Gnocchi di patate con fonduta di zola "Angelo Baruffaldi"
e granella di noci € 10,00

Gnocchi con farina di castagne, crema di zucca, spinaci e
speck croccante € 11,00

Pappardelle al ragù di Fassona € 12,00

Plin ai tre arrosti € 12,00

Ravioli bicolori ai porcini* con bocconcini di salsiccia al rosmarino € 12,00

Risotto con prosciutto, Castelmagno e nocciole € 11,00

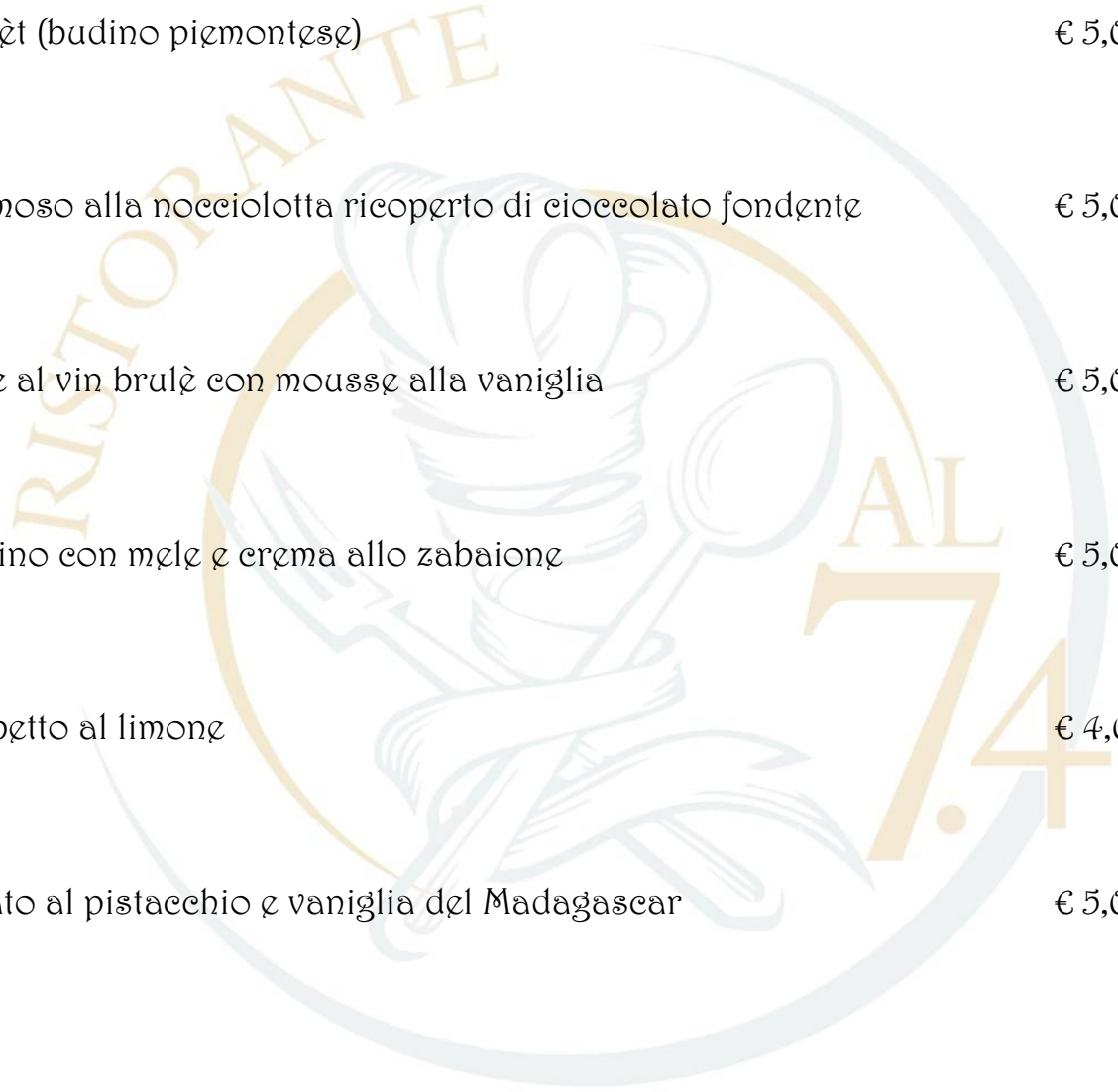
Tagliolini ai carciofi e guancialetti con scaglie di pecorino testa nera € 13,00

..... ANCORA UN BOCCONE.....



Milanese di vitello impanata con i grissini servita con patate al forno	€ 21,00
Guancia di manzo brasata alla Barbera con polenta	€ 16,00
Bolliti misti serviti con bagnetto rosso e verde, mostarda (testina, cappello del prete, biancostato, lingua, reze e gallina)	€ 16,00
Tagliata di Fassona con olio alle erbe	€ 20,00
Tagliata di Fassona, crema di zucca e scaglie di pecorino	€ 21,00
Filetto di Fassona, riduzione al nebbiolo e scalogni glassati	€ 23,00
Costine* di maialino da latte "cbt" marinate, servite con patate alla paprika dolce	€ 16,00
Stufato d'asino con purè di carota nera	€ 16,00
Patate al forno o verdure alla griglia	€ 5,00

....DULCIS IN FUNDO



Tiramisù (con mascarpone fresco "Angelo Baruffaldi")	€ 5,00
Bonèt (budino piemontese)	€ 5,00
Cre moso alla nocciolotta ricoperto di cioccolato fondente	€ 5,00
Perè al vin brulè con mousse alla vaniglia	€ 5,00
Tortino con mela e crema allo zabaione	€ 5,00
Sorbetto al limone	€ 4,00
Gelato al pistacchio e vaniglia del Madagascar	€ 5,00
Calice di passito	€ 4,00

Colline novaresi

Vini rossi

Vespolina	doc 2020	Cantina Platignetti Ghemme	€ 18,00
Nebbiolo	doc 2018	Cantina Platignetti Ghemme	€ 19,00
Gattinara	doeg 2016	Cantina Anzivino Gattinara	€ 29,00
Nebbiolo	doc 2017	Cantina Zanetta Sizzano	€ 18,00
Fara	doc 2017	Cantina Zanetta Sizzano	€ 22,00
Sizzano	doc 2016	Cantina Zanetta Sizzano	€ 24,00
Vespolina	doc 2020	Cantina Paride Chiovini Sizzano	€ 19,00
Ghemme	doeg 2016	Cantina Paride Chiovini Sizzano	€ 28,00
Sizzano	doc 2015	Cantina Paride Chiovini Sizzano	€ 30,00

Monferrato

Vini rossi

Monferrato rosso "Viola"	doc 2019	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 18,00
Grignolino "Ruber"	doc 2019	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 20,00
Ruché "Nobilis"	doeg 2019	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 22,00
Ruché "Invictus"	doeg 2020	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 28,00
Barbera "Austerum"	doeg 2018	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 20,00
Barbera Sup. "Mysterium"	doeg 2016	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 26,00

Alba

Vini rossi

Barbera	doc 2019	Cantina Bordone	€ 17,00
Barbera Superior "Sarnia"	doc 2018	Cantina Bordone	€ 21,00
Barbera cl. 37,5	doc 2019	Cantina Oberto	€ 12,00
Barbera	doc 2018	Cantina Oberto	€ 20,00
Dolegto	doc 2020	Cantina Oberto	€ 19,00
Nebbiolo delle Langhe	doc 2020	Cantina Oberto	€ 22,00
Barolo	doeg 2016	Cantina Oberto	€ 42,00

Altre zone enologiche

Vini rossi

Valpolicella classico	doc 2020	Cantina Rubinelli Vajol	€ 19,00
Valpolicella Ripasso Sup.	doc 2015	Cantina Rubinelli Vajol	€ 29,00
Chianti	docg 2018	Cantina Poggio ai Frassini	€ 18,00

Vini rosati

Damigè	doc 2020	Cantina Zangta	€ 16,00
Fontanassa rosa	doc 2020	Cantina Fontanassa	€ 18,00
Cros rosato	doc 2020	Cantina Paridè Chiovini Sizzano	€ 17,00

Vini bianchi

Rogro Arneis cl. 37,5	docg 2019	Cantina Plassa	€ 12,00
Rogro Arneis	docg 2019	Cantina Plassa	€ 19,00
Erbaluce di Caluso	docg 2020	Podere Macellio	€ 18,00
Ribolla gialla	doc 2019	Cantina Collio Blazie	€ 20,00
Gewurztraminer	doc 2019	Cantina San Michele Appiano	€ 22,00
Monferrato "Nymphæ"	doc 2020	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 18,00
Rogro Arneis	docg 2019	Cantina Bordone	€ 17,00
Rogro Arneis Riserva	docg 2019	Cantina Bordone	€ 19,00
Falanghina "Sinuzza"	doc 2019	Cantina Villa Matilde	€ 18,00

Bollicine, vini dolci e passiti

Prosecco Superiore Extra dry docg		Cantina Tenuta amadio	€ 16,00
Prosecco Superiore "Asolo" docg		Cantina Paolin	€ 18,00
Vino rosso dolce "Bricat"		Cantina Bordone d'alba	€ 14,00
Spumante metodo classico		Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 30,00
Malvasia di Casorzo "Dulezm"		Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 16,00
Passito di Erbaluce doc 2005		Podere di Macellio cl. 50	€ 34,00

Birre

Birrificio "La Trésca" - Suno

"La Bionda" blond ale vol. alc. 5,2%



Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata. Si ispira ad una classica Blond Ale risulta dissetante. Dal colore dorato, presenta tenui note di malto bilanciate da una luppolatura discreta. Finale secco e grado alcolico non eccessivo.

Bottiglia cl. 50

€ 7,50

"La Rossa" bock vol. alc. 6,2%



Birra doppio malto a bassa fermentazione non pastorizzata, di colore rosso brillante e dalla schiuma pannosa. Il corpo è intenso e maltato, l'abbinamento più riuscito è con carni rosse, primi piatti saporiti, formaggi stagionati e salumi.

Bottiglia cl. 50

€ 7,50

"La Palmita" weiss vol. alc. 5,4%



Birra speciale ad alta fermentazione, non pastorizzata, Palmita si ispira alle classiche Weiss tedesche. Di colore oro carico, presenta una naturale torbidità ed una schiuma pannosa finta e molto persistente. La sua intensa carbonazione la rende piacevole e dissetante, con un gusto fruttato (sentore di banana).

Bottiglia cl. 50

€ 7,50

Vini della casa

Calice di vino bianco "Erbaluce di Caluso"	€ 4,50
Calice di vino rosso Nebbiolo	€ 4,50
Calice di vino rosso Canavese	€ 4,50

Calice di Prosecco	€ 4,00
Calice di Passito	€ 4,00

½ litro di vino bianco "Erbaluce di Caluso"	€ 10,00
½ litro di vino rosso Nebbiolo	€ 10,50
½ litro di vino rosso Canavese	€ 10,50

1 litro di vino bianco "Erbaluce di Caluso"	€ 17,00
1 litro di vino rosso Nebbiolo	€ 18,00
1 litro di vino rosso Canavese	€ 18,00

Bevande

Acqua naturale litro	€ 2,00
Acqua gasata litro	€ 2,00
Coca cola 1 litro vetro	€ 6,00
Coca cola 0,33cl	€ 3,00
Fanta 0,33 cl	€ 3,00

Caffè

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,50
Caffè d'Orzo	€ 1,50
Caffè al Ginseng	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50

Amari

Amaro del capo	€ 3,50
Averna	€ 3,50
Branca Menta	€ 3,50
Braulio	€ 3,50
Di Saronno	€ 3,50
Fernet	€ 3,50
Lucano	€ 3,50
Montenegro	€ 3,50
Ramazzotti	€ 3,50
San Simone	€ 3,50
Jagermeister	€ 3,50

Liquori

Gin malfy rosa	€ 4,50
Courvoisier	€ 4,50
Glen Grant	€ 3,50
Glenlivet	€ 5,00
Maltzoo rum	€ 5,00
Jack Daniel's	€ 4,00
Sambuca	€ 3,50
Vecchia Romagna	€ 3,50
Bailey's	€ 3,50
Genepe	€ 3,50
Mirto	€ 3,50
Limonecello	€ 3,50
Liquirizia	€ 3,50

Grappe

Grappa di Barbera	"Auratum" Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 4,50
Grappa di Ruché	"Rosatum" Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 4,50
Grappa di Malvasia	"Argentum" Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 4,50
Grappa al Tabacco	"Tabacum" Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 4,50
Grappa bianca	"Psenner"	€ 3,50
Grappa barrique	"Psenner"	€ 3,50