

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 birrificio "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

ANTIPASTO DEL 7.4

Crudo di Parma, capocollo, salamiz della duja, salamiz felino.

Toma stagionata, camembert di bufala con confettura di fichi

Focaccia

Cipolle al balsamico, funghi porcini

Tortino di verdura dello chef con fonduta di zola

Involtini di peperone con erbesenza

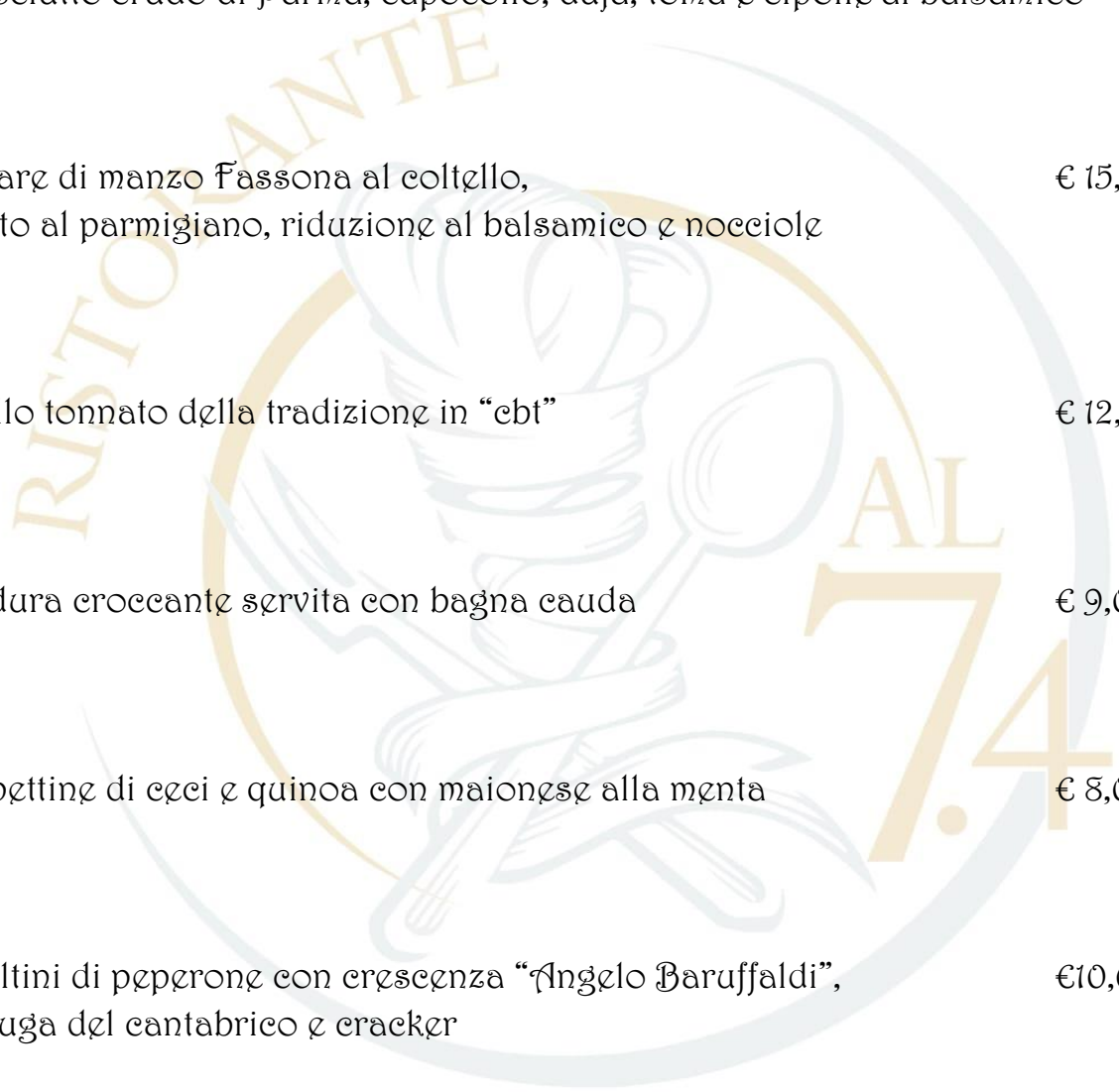
“Angelo Baruffaldi”

Per 2 persone 25€

Per 3 persone 35€

Per 4 persone 45€

PER COMINCIARE ...



Selezione di salumi e formaggio Prosciutto crudo di Parma, capocollo, duja, toma e cipolle al balsamico	€ 12,00
Tartare di manzo Fassona al coltello, gelato al parmigiano, riduzione al balsamico e nocciole	€ 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
Involtini di peperone con erbescenza "Angelo Baruffaldi", acciuga del cantabrico e cracker	€ 10,00
Tortino dello Chef con fonduta di gorgonzola	€ 10,00

.....PER PROSEGUIRE

Gnocchi di patate con fonduta di zola "Angelo Baruffaldi"
e granella di noci € 11,00

Pappardelle al ragù di Fassona € 13,00

Plin ai tre arrosti € 13,00

Ravioli ripieni di zucca, bocconcini di salsiccia e castagne € 13,00

Paniscia € 11,00

Tagliolini verdi con funghi porcini* € 14,00

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

Milanese di vitello impanata con i grissini servita con patate al forno	€ 22,00
Guancia di manzo brasata alla Barbera con polenta	€ 17,00
Bolliti misti serviti con bagnetto rosso e verde, mostarda (testina, cappello del prete, biancostato, lingua, reze e gallina)	€ 17,00
Tagliata di Fassona con olio alle erbe	€ 21,00
Tagliata di Fassona, cipolle rosse in agrodolce e riduzione di nebbiolo	€ 22,00
Filetto di maiale "cbt" con funghi porcini* e tortino di patate e zucchine	€ 17,00
Selezione di 5 formaggi accompagnati da confettura di fichi e miele di castagno (camembert di bufala, gorgonzola "Angelo Baruffaldi", toma di capra alle vinacce, toma stagionata, blu antico al marsala)	€ 15,00
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
Moussè al pistacchio, coulis di lamponi e cioccolato bianco	€ 5,00
Bavarese al gianduia con lingua di gatto al cocco	€ 5,00
Torta dello chef	€ 5,00
Gelato al mascarpone e maron glacé	€ 5,00
Affogato al caffè (Gelato al fiordilatte)	€ 4,00
Sorbetto al limone	€ 4,00
Calice di passito	€ 4,00

Vini rossi

Colline novaresi

Vespolina	doc 2020	Cantina Platignetti Ghemme	€ 19,00
Nebbiolo	doc 2019	Cantina Platignetti Ghemme	€ 20,00
Gattinara	docg 2018	Cantina Anzivino Gattinara	€ 29,00
Nebbiolo	doc 2018	Cantina Zangta Sizzano	€ 18,00
Fara	doc 2018	Cantina Zangta Sizzano	€ 22,00
Sizzano	doc 2016	Cantina Zangta Sizzano	€ 24,00
Vespolina	doc 2021	Cantina Paride Chiovini Sizzano	€ 20,00
Ghemme	docg 2017	Cantina Paride Chiovini Sizzano	€ 28,00
Sizzano	doc 2016/18	Cantina Paride Chiovini Sizzano	€ 30,00

Monferrato

Monferrato rosso "Viola"	doc 2019	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 18,00
Grignolino "Ruber"	doc 2019	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 20,00
Ruché "Nobilis"	docg 2019	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 22,00
Ruché "Invictus"	docg 2020	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 28,00
Barbera "Austerum"	docg 2019	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 20,00
Barbera Sup. "Mysterium"	docg 2016/17	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 26,00

Alba

Barbera	doc 2020	Cantina Bordone	€ 17,00
Barbera Sup. "Sarnia"	doc 2019	Cantina Bordone	€ 21,00
Barbera cl. 37,5	doc 2020	Cantina Oberto	€ 13,00
Barbera	doc 2020	Cantina Oberto	€ 21,00
Dolegto	doc 2020	Cantina Oberto	€ 20,00
Nebbiolo delle Langhe	doc 2020	Cantina Oberto	€ 23,00
Barolo	docg 2016/17	Cantina Oberto	€ 42,00
Dogliani Sup. "Sirì d'jermu"	docg 2019	Cantina Pzechnino	€ 26,00

Vini rossi

Altre zone enologiche

Bonarda Oltrepiù Pavese	doc 2021	Cantina Boseo longhino	€ 16,00
Chianti	doeg 2018	Cantina Poggio ai Frassini	€ 18,00
Morcellino di Scansano	doeg 2020	Cantina Col di Bacehe	€ 20,00
Valpolicella classico	doc 2020	Cantina Rubinzelli Vajol	€ 19,00
Valpolicella Ripasso Sup.	doc 2016	Cantina Rubinzelli Vajol	€ 29,00

Vini rosati

Damgè	doc 2020	Cantina Zangta	€ 16,00
Eros rosato	doc 2021	Cantina Paride Chiovini Sizzano	€ 17,00
Fontanassa rosa	doc 2021	Cantina Fontanassa	€ 18,00

Vini bianchi

Falanghina "Sinuzza"	doc 2019	Cantina Villa Matilde	€ 18,00
Gavi	doeg 2021	Cantina Fontanassa	€ 19,00
Lugana "Biologico"	doc 2020	Cantina San Giovanni	€ 18,00
Monferrato "Nymphae"	doc 2020	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 18,00
Rogero Arneis cl. 37,5	doeg 2021	Cantina Plassa	€ 12,00
Rogero Arneis	doeg 2021	Cantina Plassa	€ 19,00
Rogero Arneis	doeg 2019	Cantina Bordone	€ 17,00
Ribolla gialla	doc 2019	Cantina Collio Blazie	€ 20,00

Bollicine e Vini dolci

Moscato d'asti "lo stornello"	Bric delle ginestre	€ 15,00
Malvasia di Casorzo "Dulezm"	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 16,00
Prosecco Superiore Extra dry doeg	Cantina Tenuta amadio	€ 16,00
Prosecco Superiore "Asolo" doeg	Cantina Paolin "Biologico"	€ 18,00
Spumante metodo classico	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 30,00

Birre

Birrificio "La Trecca" - 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 fine 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	€ 3,50
Fanta 0,33 cl	€ 3,50

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