

# Benvenuti !

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, cosciotto alle erbe,  
salamè della duja, salamè felino.

Toma di Crodo, Holzhofer di latte crudo con confettura  
di fichi

Focaccia

Giardiniera di verdure,

Flan di zucca con crema al parmigiano e cialda di  
mandorle

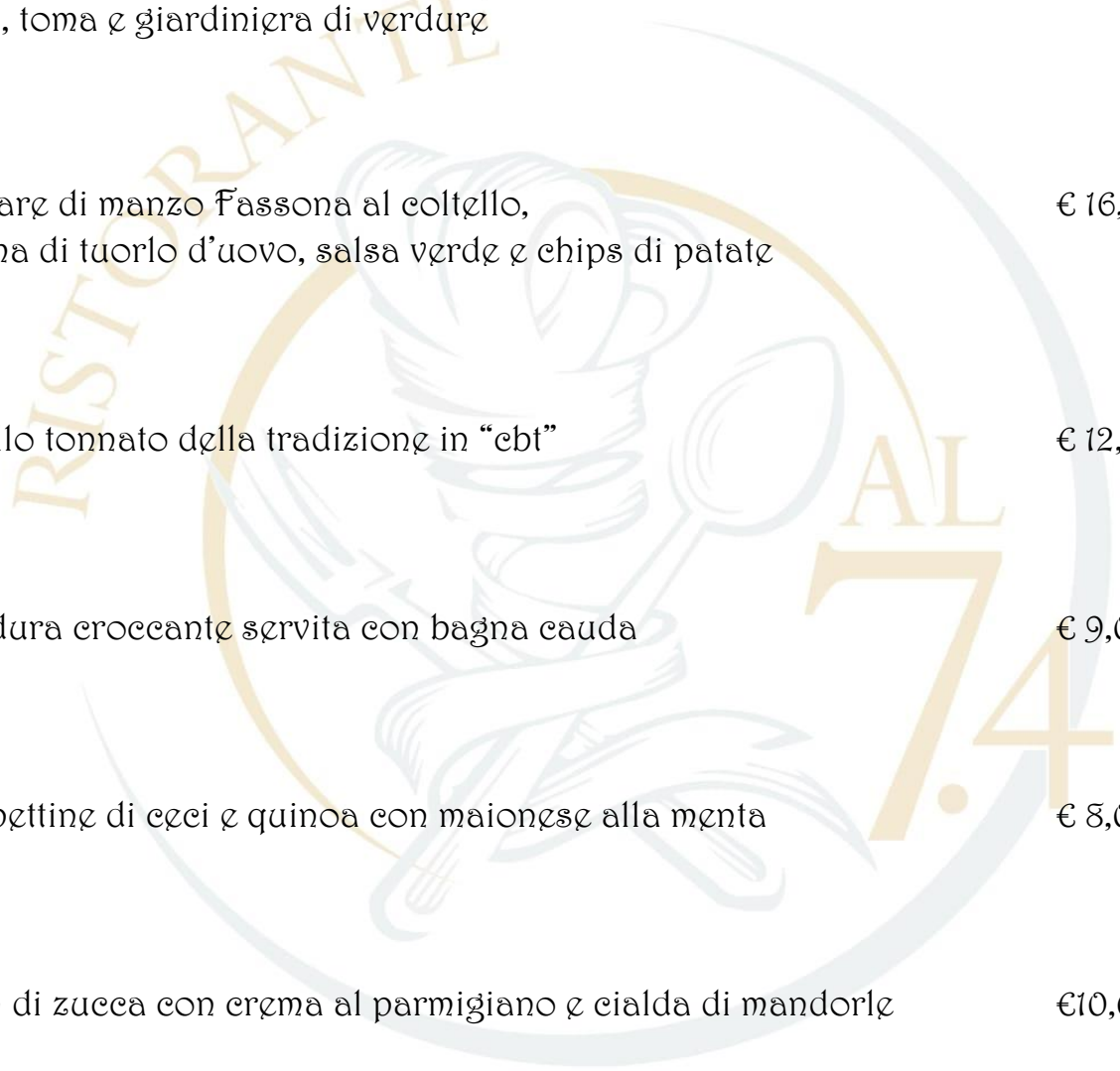
Torta salata dello chef

Per 2 persone 25€

Per 3 persone 35€

Per 4 persone 45€

## PER COMINCIARE ...



Selezione di salumi e formaggio Prosciutto crudo di Parma, capocollo, cosciotto alleerbe, duja, toma e giardiniera di verdure	€ 12,00
Tartare di manzo Fassona al coltello, crema di tuorlo d'uovo, salsa verde e chips di patate	€ 16,00
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
Flan di zucca con crema al parmigiano e cialda di mandorle	€ 10,00
Insalata di riso veneziana con gamberoni* "cbt" e tartare di mango	€ 14,00

## .....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

Risotto con perz, scamorza e crudo croccante € 11,00

Ravioli al nero di seppia, ripieni di rana pescatrice\* ed erba cipollina € 14,00  
serviti con crema di zucchine e pomodori sechi

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

Milanese di vitello impanata con i grissini  
servita con patate al forno € 22,00

Bolliti misti serviti con bagnetto rosso e verde, mostarda  
(testina, cappello del prete, biancostato, lingua, reale e gallina) € 17,00

Tagliata di Fassona con olio alle erbe € 21,00

Tagliata di Fassona, champignon trifolati e tartufo d'estate € 24,00

Coscia d'anatra "cbt" all'arancia con pure di patate € 18,00

Costine di maiale "cbt", salsa bbq e tartara home made,  
servite con patate al forno € 17,00

Selezione di 5 formaggi accompagnati da confettura di fichi e  
miele di castagno (Gorgonzola "Angelo Baruffaldi", toma di capra con crosta  
lavata, toma di erodo, holzhofer a latte erudo, testun di pecora) € 15,00

Patate al forno o verdure alla griglia € 5,00

## ....DULCIS IN FUNDO

Tiramisù (con mascarpone fresco "Angelo Baruffaldi")	€ 5,50
Bonèt (budino piemontese)	€ 5,50
Crostatina con crema al limone e meringa all'italiana	€ 5,50
Mezza sfera di caramello salato, crumble di frolla e gel di lamponi	€ 5,50
Dolce del giorno	€ 5,50
Gelato nocciola e fior di panna	€ 5,00
Affogato al caffè (Gelato al fior di panna)	€ 4,00
Sorbetto al limone	€ 4,00
Calice di passito	€ 4,00

## Vini rossi

### Colline novaresi

Vespolina	doc 2021	Cantina Platignetti Ghemme	€ 20,00
Nebbiolo	doc 2020	Cantina Platignetti Ghemme	€ 21,00
Gattinara	docg 2019	Cantina Anzivino Gattinara	€ 32,00
Nebbiolo "Insi"	doc 2018	Cantina Zangta Sizzano	€ 19,00
Fara	doc 2018	Cantina Zangta Sizzano	€ 23,00
Sizzano	doc 2018	Cantina Zangta Sizzano	€ 25,00
Vespolina	doc 2021	Cantina Paride Chiovini Sizzano	€ 21,00
Ghemme	docg 2019	Cantina Paride Chiovini Sizzano	€ 30,00

### Monferrato

Monferrato rosso "Viola"	doc 2021	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 18,00
Grignolino "Ruber"	doc 2019	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 20,00
Ruché "Nobilis"	docg 2020	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 22,00
Ruché "Invictus"	docg 2021	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 28,00
Barbera "Austerum"	docg 2020	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 20,00
Barbera Sup. "Mysterium"	docg 2017	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 26,00

### Alba

Barbera	doc 2021	Cantina Bordone	€ 18,00
Barbera Sup. "Sarnia"	doc 2020	Cantina Bordone	€ 22,00
Barbera cl. 37,5	doc 2021	Cantina Oberto	€ 13,00
Barbera	doc 2021	Cantina Oberto	€ 22,00
Dolegto	doc 2021	Cantina Oberto	€ 21,00
Nebbiolo delle Langhe	doc 2021	Cantina Oberto	€ 24,00
Barolo	docg 2018	Cantina Oberto	€ 42,00
Dogliani Sup. "Siri d'jermu"	docg 2019	Cantina Pzechgnino	€ 26,00

## Vini rossi

### Altre zone enologiche

Bonarda Oltrepò Pavese	doc	2021	Cantina Bosco longhino	€ 17,00
Bardolino	doc	2021	Azienda agricola Le Tende	€ 17,00
Merlot	doc	2020	Cantina Blazie	€ 23,00
Rosso di Montalcino	doc	2020	Azienda agricola Armilla	€ 27,00
Valpolicella classico	doc	2021	Cantina Rubinelli Vajol	€ 19,00
Valpolicella Ripasso Sup.	doc	2016	Cantina Rubinelli Vajol	€ 30,00

## Vini rosati

Damascò	doc	2022	Cantina Zangta	€ 16,00
Fontanassa rosa	doc	2022	Cantina Fontanassa	€ 18,00
Eros	doc	2022	Cantina Paride Chiovini	€ 20,00

## Vini bianchi

Erbaluce di Caluso "Mulinè"	doeg	2016	Cantina Tenuta Rolotto	€ 20,00
Falanghina	igp	2021	Cantina Torricino	€ 18,00
Gavi	doeg	2021	Cantina Fontanassa	€ 19,00
Lugana "Biologico"	doc	2021	Cantina San Giovanni	€ 18,00
Rogro Arneis cl. 37,5	doeg	2021	Cantina Plassa	€ 12,00
Rogro Arneis	doeg	2021	Cantina Plassa	€ 19,00
Ribolla gialla	doc	2021	Cantina Collio Blazie	€ 20,00
Sauvignon	doc	2021	Cantina Blazie	€ 22,00

## Bollicine e Vini dolci

Moscato d'asti "il Ramosecchio"	Sori della pernice	€ 15,00
Malvasia di Casorzo "Dulegm"	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 16,00
Prosecco extra dry "Silvog"	Cantina Alte vigne	€ 16,00
Prosecco superiore "Asolo" doeg	Cantina Paolin "Biologico"	€ 20,00
Passito "Erbaluce di Caluso"	Cantina Tenuta Rolotto	€ 30,00



# Birre

## Birrificio "La Trasca" - Suno

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



Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata. Si ispira ad una classica Blond Ale risulta dissertata. 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 dissertata, con un gusto fruttato (sentore di banana).

Bottiglia cl. 50

€ 7,50

## Birrificio "Menabrea" - Biella

### "Arte in bottiglia" non filtrata vol. alc. 5,2%



Birra bionda non filtrata prodotta a bassa fermentazione dal tipico aspetto leggermente torbido dovuto alla presenza di lieviti in sospensione. Realizzato con creatività e passione, ha un gusto sorprendentemente corposo e un retrogusto morbido.

Bottiglia cl. 33

€ 4,50

## 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 vino rosè "Nebbiolo"	€ 4,00
Calice di Prosecco	€ 4,00
Calice di Passito	€ 4,00
½ litro di vino bianco "Erbaluce di Caluso"	€ 10,00
½ litro di vino bianco frizzante "riesling"	€ 9,00
½ litro di vino rosso "Nebbiolo"	€ 10,50
½ litro di vino rosso "Canavese"	€ 10,50
½ litro di vino rosè "Nebbiolo"	€ 9,00
1 litro di vino bianco "Erbaluce di Caluso"	€ 17,00
1 litro di vino bianco frizzante "riesling"	€ 16,00
1 litro di vino rosso "Nebbiolo"	€ 19,00
1 litro di vino rosso "Canavese"	€ 19,00
1 litro di vino rosè "Nebbiolo"	€ 16,00

## Bevande

Aqua naturale litro	€ 2,50
Aqua gasata litro	€ 2,50
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, Averna, Branca Menta	€ 3,50
Braulio, Di Saronno, Fernet, Jagermeister	€ 3,50
Lucano, Montenegro, Ramazzotti, San Simone	€ 3,50

## Liquori

Bailey's, Ginepro, Glen Grant, Limonezillo, Liquirizia, Mirto,	€ 3,50
Sambuca, Vecchia Romagna	€ 3,50
Jack Daniel's	€ 4,00
Gin malfy rosa	€ 4,50
Courvoisier	€ 4,50
Glenlivet	€ 5,00
Malteco rum	€ 5,00
Fragolino "Sarandra"	€ 4,50
Ratafia "Sarandra"	€ 5,00
Sambuca al Caffè "Sarandra"	€ 5,00

## Grappe

Grappa di Barbera	"Auratum" Tenuta Montemagno Asti	€ 4,50
Grappa di Malvasia	"Argentum" Tenuta Montemagno Asti	€ 4,50
Grappa al Tabacco	"Tabacum" Tenuta Montemagno Asti	€ 4,50
Grappa di Moscato	Cantina Rovero	€ 4,50
Grappa di Arneis	Cantina Rovero	€ 4,50
Grappa di Nebbiolo	Cantina Rovero	€ 4,50
Grappa di Barbera barrique	Cantina Rovero	€ 4,50