

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 intenderci, 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, 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.

Per questo motivo tutti i nostri piatti vengono preparati al momento così da garantire una miglior qualità.

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 € 2,00

ANTIPASTO DEL 7.4

Crudo di Parma, capocollo, salamè d'oca,
salamè della duja, salamè felino.

Toma ai 3 latti, pecorino riserva oro
con confettura di fichi

Focaccia

Giardiniera di verdure,

Flan di topinambur con fonduta di castelmagno e
nociolè

Torta salata dello chef

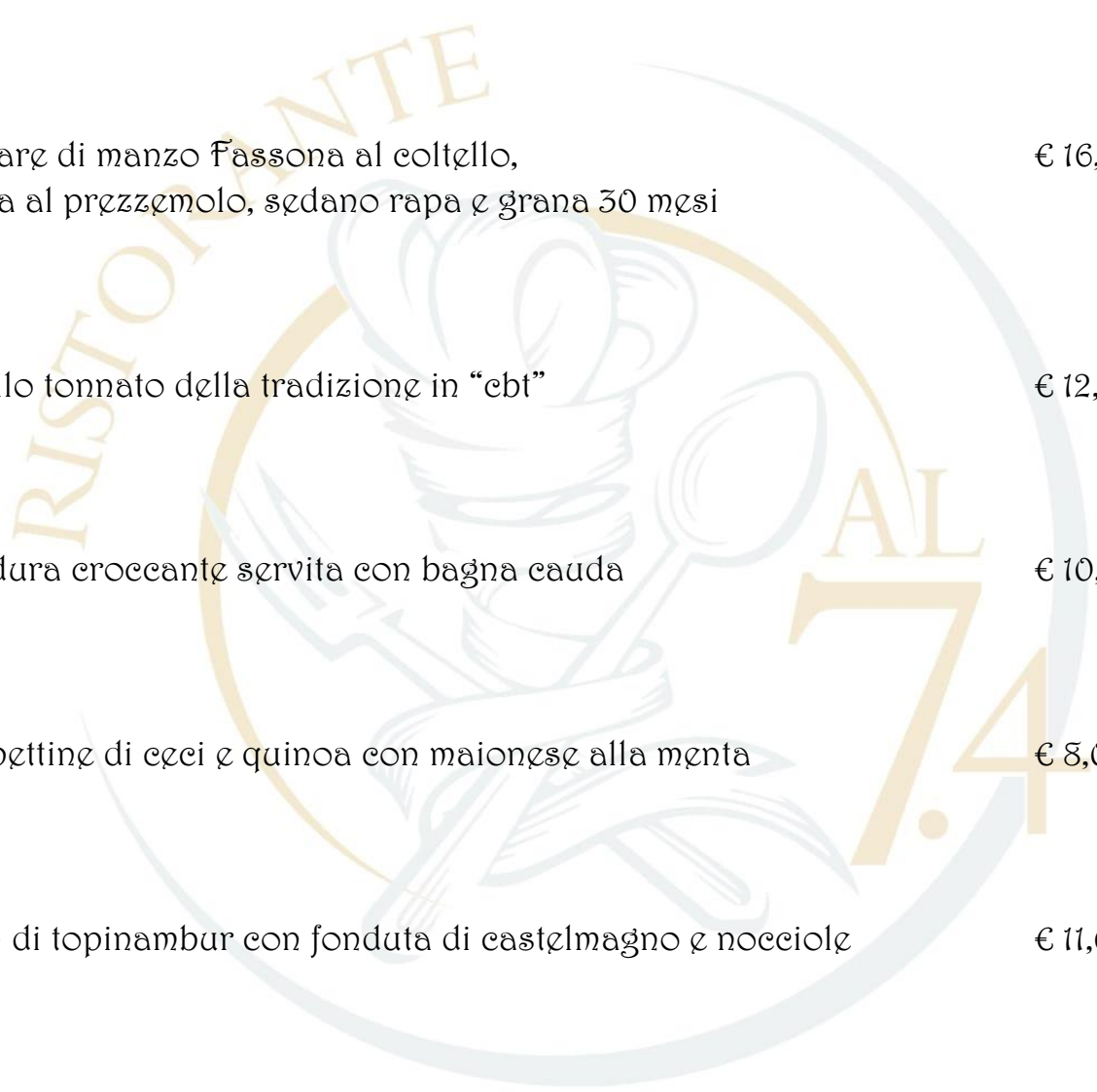
Falda di peperone con bagna cauda

Per 2 persone 26€

Per 3 persone 36€

Per 4 persone 46€

PER COMINCIARE ...



Selezione di salumi e formaggio Prosciutto crudo di Parma, capocollo, salamè d'oca, duja, toma ai 3 lattini e giardiniera di verdure	€ 12,00
Tartare di manzo Fassona al coltello, salsa al prezzemolo, sedano rapa e grana 30 mesi	€ 16,00
Vitello tonnato della tradizione in "cbt"	€ 12,00
Verdura croccante servita con bagna cauda	€ 10,00
Polpettine di ceci e quinoa con maionese alla menta	€ 8,00
Flan di topinambur con fonduta di castelmagno e nocciole	€ 11,00
Capunet di verza ripieno di salsiccia con salsa di toma	€ 10,00

.....PER PROSEGUIRE

Gnocchi di patate con fonduta di zola "Angelo Baruffaldi"
e granella di noci € 12,00

Pappardelle al ragù di Fassona € 13,00

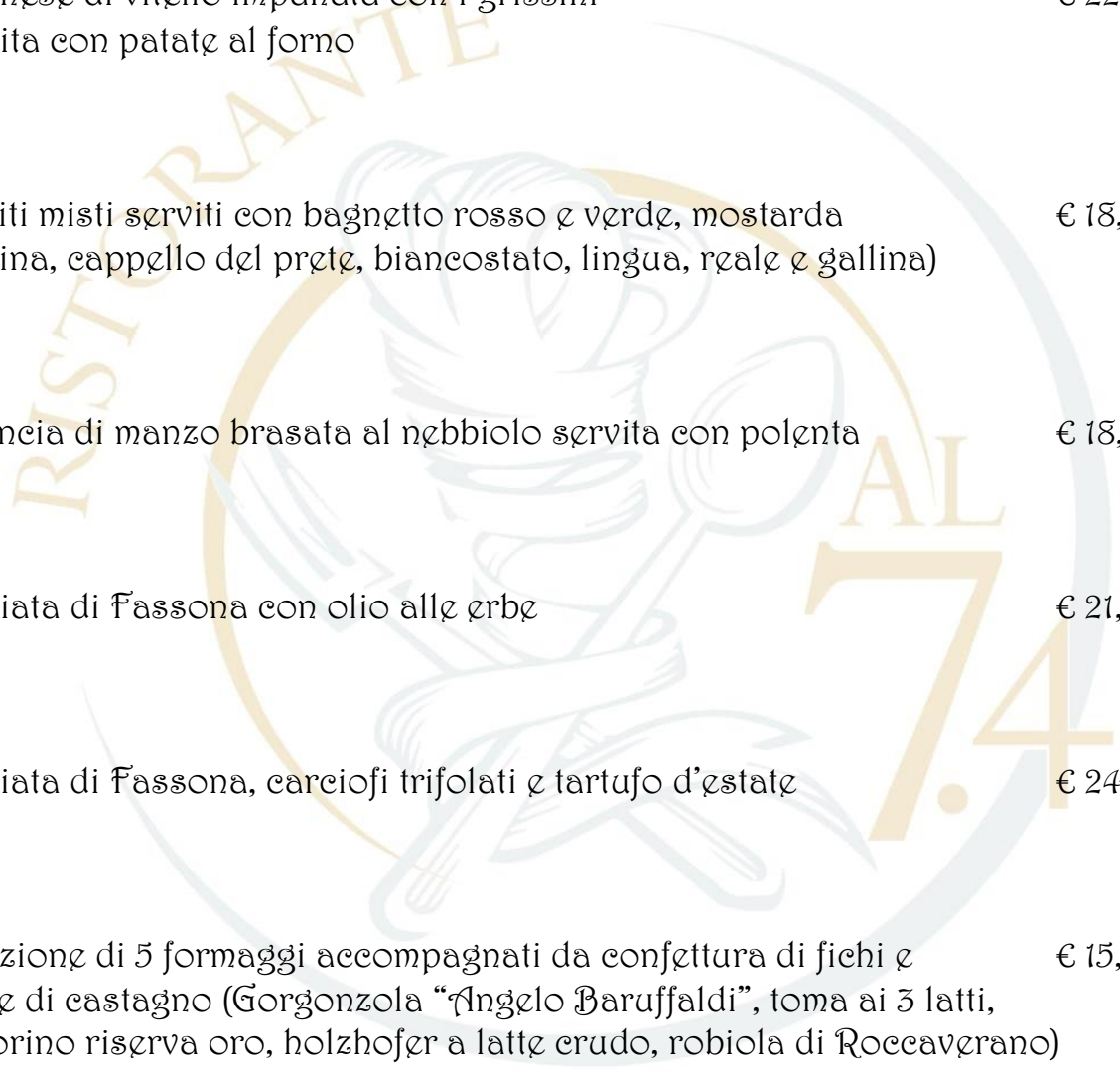
Plin ai tre arrosti € 13,00

Risotto con carciofi e robiola di Roccaverano DOP € 13,00

Ravioli con ricotta di capra e cipolla caramellata,
sedano rapa e glassa al balsamico € 14,00

Tagliolini con burro, acciuga del Cantabrico,
zeste di limone e nocciole € 14,00

..... 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, reate e gallina)	€ 18,00
Guancia di manzo brasata al nebbiolo servita con polenta	€ 18,00
Tagliata di Fassona con olio alle erbe	€ 21,00
Tagliata di Fassona, carciofi trifolati e tartufo d'estate	€ 24,00
Selezione di 5 formaggi accompagnati da confettura di fichi e miele di castagno (Gorgonzola "Angelo Baruffaldi", toma ai 3 lattini, pecorino riserva oro, holzhofzer a latte crudo, robiola di Roccaverano)	€ 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
Monte Bianco del 7.4 (Panna, meringa e marron glacé)	€ 5,50
Mezza sfera di caramello salato, crumble di frolla e gel di lamponi	€ 5,50
Dolce del giorno	€ 5,50
Gelato marron glacé 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	doeg 2019	Cantina Anzivino Gattinara	€ 32,00
Nebbiolo "Insi"	doc 2018	Cantina Zanetta Sizzano	€ 19,00
Fara	doc 2018	Cantina Zanetta Sizzano	€ 23,00
Sizzano	doc 2018	Cantina Zanetta Sizzano	€ 25,00
Vespolina	doc 2021	Cantina Paride Chiovini Sizzano	€ 21,00
Ghemme	doeg 2019	Cantina Paride Chiovini Sizzano	€ 30,00

Monferrato

Monferrato rosso "Viola"	doc 2021	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 18,00
Grignolino "Rubri"	doc 2019	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 20,00
Ruché "Nobilis"	doeg 2020	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 22,00
Ruché "Invictus"	doeg 2021	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 28,00
Barbera "Austerum"	doeg 2020	Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 20,00
Barbera Sup. "Mysterium"	doeg 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
Dolegto	doc 2021	Cantina Oberto	€ 21,00
Nebbiolo delle Langhe	doc 2021	Cantina Oberto	€ 24,00
Barolo	doeg 2018	Cantina Oberto	€ 42,00
Dogliani Sup. "Siri d'jermu"	doeg 2019	Cantina Pcehgnino	€ 26,00

Vini rossi

Altre zone enologiche

Bonarda Oltrepò Pavese	doc	2021	Cantina Bosco longhino	€ 17,00
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

Damigè	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 Roletto	€ 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
Rogero Arneis cl. 37,5	doeg	2021	Cantina Plassa	€ 12,00
Rogero 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 "Dulcem"		Cantina Tenuta Montemagno Asti	€ 16,00
Prosecco extra dry "Silvo"		Cantina Alte vigne	€ 16,00
Prosecco Superiore "Asolo" doeg		Cantina Paolin "Biologico"	€ 20,00
Passito "Erbaluce di Caluso"		Cantina Tenuta Roletto	€ 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 dissertante. 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 dissertante, 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	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,30
Caffè decaffeinato	€ 2,30
Caffè d'Orzo	€ 2,50
Caffè al Ginseng	€ 2,50

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
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